

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN,	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
TABOULE FAIT MAISON														
SALADE VERTE ET TOMATES,MELON														
TRANCHES DE ROSETTE AU BEURRE				X					X			X		
OMELETTE NATURE FAIT MAISON			X											
CHAUSSON A LA BOLOGNAISE	X				X				X					
HARICOTS VERTS ET CAROTTES														
MACARONI BIO	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME BIO														
CLEMENTINE														
Soir														
SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE							X							
SALADE VERTE														
CROQ BOULGOUR BIO	X				X									
JAMBON FUME GRILLE	X					X								
COURGETTES BRAISEES														
BLE AUX LEGUMES BIO	X						X							
CAMEMBERT							X							
CREME CARAMEL	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN ET VIENNOISERIES	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS			X		X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES, BETTERAVES														
SALADE DE MAIS	X						X							
SARDINE A L'ECHALOTE							X							
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X		X									
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MARENGO	X													
POELEE DE BROCOLIS									X					
RIZ BIO	X													
EMMENTAL, COMTE							X							
CREME DESSERT VANILLE ET CHOCOLAT			X				X							
POMME ROUGE														
Soir														
VELOUTE DUBARRY							X							
SALADE DE CHOUX ROUGE														
PIZZA A LA TOMATE	X				X							X		
TARTE AUX LEGUMES	X			X										
POELEE CORDIALE														
EMMENTAL							X							
GLACES VARIEES	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE, MELON														
TOMATES														
SALADE DE HARICOTS VERTS				X										
FILET DE LIMANDE				X	X									
STEAK HACHE SAUCE A LA PROVENCALE	X				X							X		
GRATIN DAUHINOIS	X				X		X							
POEELE RUSTIQUE														
CAMEMBERT							X							
GLACE HAAGEN DAZS	X		X				X							
POMME BIO														
Soir														
VELOUTE DE POTIRON FAIT MAISON							X							
SALADE VERTE														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X	X							
ROTI DE DINDE SAUCE POIVRE VERT	X				X							X		
DUO DE COUGETTES														
GNOCCHI AUX LEGUMES	X						X		X					
SAINT-PAULIN							X							
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE COLESLAW			X											
SALADE DE CAROTTES														
CHOUX-FLEURS A LA POLONAISE			X											
QUENELLE DE BROCHET AUX LEGUMES	X		X	X	X							X		
CHIPOLATAS AUX LEGUMES	X				X		X							
POELEE MERIDIONALE														
FRITES BIO	X						X							
COMTE, CAMEMBERT							X							
FRUITS DE SAISON														
Soir														
SALADE DE CAROTTES RAPEES														
ŒUFS MAYONNAISE			X											
LASAGNE AUX LEGUMES	X				X		X							
LASAGNE A LA BOLOGNAISE	X				X	X								
DUO DE HARICOTS VERTS														
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE						X								
LAIT, CAFE, THE						X								
Midi														
FEUILLETE HOG DOG	X		X				X							
SALADE VERTE														
CRUDITES														
FILET DE LIEU SAUCE DIEPOISE	X	X		X								X		
PAUPIETTE DE DINDE AUX OLIVES	X				X							X		
POEELE RATATOUILLE														
POMMES DE TERRE BOULANGERES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME ROUGE, BANANE														
Soir														
SALADE DE RADIS ET DE CHOUX														
SALADE VERTE														
FILET DE MERLAN EN COLERE	X			X	X							X		
CROQ DE BLE AUX EPINARDS	X					X								
MELANGE DE LEGUMES														
PUREE DE CAROTTES	X				X		X							
EDAM							X							
CHOUX A LA CREME	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025	samedi 29 mars 2025
Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
CEREALES, PAIN, CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN ET VIENNOISERIES CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
TABOULE FAIT MAISON SALADE VERTE ET TOMATES,MELON TRANCHES DE ROSETTE AU BEURRE OMELETTE NATURE FAIT MAISON CHAUSSON A LA BOLOGNAISE HARICOTS VERTS ET CAROTTES MACARONI BIO YAOURT SUCRE POMME BIO CLEMENTINE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE MAIS SARDINE A L'ECHALOTE OMELETTE A LA CIBOULETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MARENGO POEELE DE BROCOLIS RIZ BIO EMMENTAL, COMTE CREME DESSERT VANILLE ET CHOCOLAT POMME ROUGE	SALADE VERTE, MELON TOMATES SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE LIMANDE STEAK HACHE SAUCE A LA PROVENCALE GRATIN DAUHIINOIS POEELE RUSTIQUE CAMEMBERT GLACE HAAGEN DAZS POMME BIO	SALADE COLESLAW SALADE DE CAROTTES CHOUX-FLEURS A LA POLONAISE QUENELLE DE BROCHET AUX LEGUMES CHIPOLATAS AUX LEGUMES POEELE MERIDIONALE FRITES BIO COMTE, CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	FEUILLETE HOG DOG SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU SAUCE DIEPOISE PAUPIETTE DE DINDE AUX OLIVES POEELE RATATOUILLE POMMES DE TERRE BOULANGERES YAOURT AUX FRUITS POMME ROUGE, BANANE	SALADE VERTE CRUDITES OMELETTE NATURE SAUTE DE VEAU AUX LEGUMES POEELE DE BROCOLIS RIZ A LA TOMATE ASSORTIMENT DE FROMAGES BANANE, CLEMENTINES
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE SALADE VERTE CROQ BOULGOUR BIO JAMBON FUME GRILLE COURGETTES BRAISEES BLE AUX LEGUMES BIO CAMEMBERT CREME CARAMEL	VELOUTE DUBARRY SALADE DE CHOUX ROUGE PIZZA A LA TOMATE TARTE AUX LEGUMES POEELE CORDIALE EMMENTAL GLACES VARIEES	VELOUTE DE POTIRON FAIT MAISON SALADE VERTE PANE DE BLE AUX EPINARDS ROTI DE DINDE SAUCE POIVRE VERT DUO DE COUGETTES GNOCCHI AUX LEGUMES SAINT-PAULIN LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE CAROTTES RAPEES CEUFS MAYONNAISE LASAGNE AUX LEGUMES LASAGNE A LA BOLOGNAISE DUO DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC SUCRE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE RADIS ET DE CHOUX SALADE VERTE FILET DE MERLAN EN COLERE CROQ DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES PUREE DE CAROTTES EDAM CHOUX A LA CREME	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA