

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 HOT DOG	X				X					X				
SALADE VERTE ET TOMATES														
COTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	X								X					
FILET DE BAR AUX LEGUMES				X										
MELANGE DE LEGUMES														
SEMOULE BIO	X													
COMTE							X							
POMME ROUGE														
Soir														
ŒUFS MIMOSA FAIT MAISON			X				X							
SALADE VERTE AUX CHOUX														
STEAK HACHE A L'ECHALOTE	X				X									
PANE DE BLE	X					X	X							
HARICOTS VERTS														
RIZ BASMATI	X													
CAMEMBERT							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.

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.

[illegible]

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Céufs 	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														
DUO DE CHOUX ET CAROTTES														
SALADE DE CAROTTES														
SALADE DE LENTILLES							X							
ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON	X				X							X		
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X				X							
POEELE DE BROCOLIS														
BOULGOUR BIO	X						X							
COMTE, CAMEMBERT							X							
FRUITS DE SAISON														
Soir														
SALADE DE CAROTTES RAPEES														
SALADE VERTE														
SPAGHETTI A LA CARBONARA	X				X		X							
PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS	X					X								
HARICOTS VERTS														
POLENTA AUX LEGUMES														
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 AU FROMAGE	X		X				X							
SALADE VERTE														
CRUDITES														
FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE	X			X								X		
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X							X		
COURGETTES BRAISEES														
BLE AUX LEGUMES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME ROUGE, BANANE														
Soir														
SALADE NICOISE			X	X			X							
SALADE VERTE														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X							X		
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X								
MELANGE DE LEGUMES														
GRATIN DE LEGUMES	X				X		X							
EDAM							X							
MOELLEUX 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.

[illegible]

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 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025	samedi 12 avril 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
FEUILLETE HOT DOG SALADE VERTE ET TOMATES COTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS FILET DE BAR AUX LEGUMES MELANGE DE LEGUMES SEMOULE BIO COMTE POMME ROUGE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE MAIS OEUF DURS MAYONNAISE SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS OMELETTE A LA PIPERADE CAROTTES VICHY FLAGEOLETS YAOURT SUCRE POMME BIO BISCUIT	SALADE VERTE, POMELOS TOMATES SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES JAMBON GRILLE A L'ANANAS FILET DE LIMANDE MEUNIERE BROCOLIS PENNE BIO CAMEMBERT CREME VANILLE POMME BIO	DUO DE CHOUX ET CAROTTES SALADE DE CAROTTES SALADE DE LENTILLES ESTOUFFADE DE BŒUF BOURGUIGNON OMELETTE A LA CIBOULETTE POEELE DE BROCOLIS BOULGOUR BIO COMTE, CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE PANE DE BLE AUX EPINARDS COURGETTES BRAISEES BLE AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS POMME ROUGE, BANANE	PANIER REPAS BONNES VACANCES
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
ŒUFS MIMOSA FAIT MAISON SALADE VERTE AUX CHOUX STEAK HACHE A L'ECHALOTE PANE DE BLE HARICOTS VERTS RIZ BASMATI CAMEMBERT LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SAMOUSA AUX LEGUMES SALADE DE CHOUX ROUGE NUGGETS DE POULET SAUCE BEARNAISE FILET DE COLIN POEELE CORDIALE FRITES BIO EMMENTAL POIRE AU SIROP	SALADE COMPOSEE FAITE MAISON SALADE VERTE PANE DE BLE AUX EPINARDS SAUTE DE DINDE SAUCE POIVRE VERT POEELE DE LEGUMES RIZ BASMATI AUX LEGUMES SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS FAITE MAISON	SALADE DE CAROTTES RAPEES SALADE VERTE SPAGHETTI A LA CARBONARA PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS POLENTA AUX LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE NICOISE SALADE VERTE FILET DE LIMANDE MEUNIERE PANE DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES GRATIN DE LEGUMES EDAM MOELLEUX AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA