

Menu du : lundi 23 juin 2025

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 DE CAROTTES														
SALADE VERTE														
MELON, PASTèque														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
OMELETTE AU FROMAGE			X				X							
PILON DE POULET A LA PROVENCALE	X				X									
ENDIVES BRAISEES														
COQUILLETES BIO	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME ROUGE														
BISCUIT	X		X				X							
Soir														
PATE DE CAMPAGNE	X				X								X	
CRUDITES														
PANE DE BLE	X				X	X								
STEAK HACHE A L'ECHALOTE														
HARICOTS VERTS														
GRATIN DE CHOUX-FLEURS	X				X		X							
CAMEMBERT							X							
NECTARINE														

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.

Menu du : mardi 24 juin 2025

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			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES														
SALADE DE MAIS ET SURIMI	X	X												
CÉUFS DUR MAYONNAISE			X		X		X							
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE COLIN GRILLE				X	X							X		
AIGUILLETES DE POULET AUX OLIVES	X				X							X		
POEELEE DE BROCOLIS														
BOULGOUR BIO	X				X									
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
POMME BIO														
ASSORTI DE GLACES			X				X	X						
Soir														
CAROTTES ET TOMATES														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
CHEESE BURGER	X			X	X	X								
TARTE AUX LEGUMES	X													
HARICOTS VERTS														
FRITES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
FRAISES														

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.

Menu du : mercredi 25 juin 2025

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, PASTEGUE														
SALADE VERTE AU PAIN D'EPICE	X				X		X	X						
SALADE DE TOMATES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE COLIN GRILLE														
JAMBON SAUCE FORESTIERE	X				X									
DUO DE COURGETTES														
PETITS POIS A LA FRANCAISE	X				X									
YAOURT SUCRE							X							
BISCUIT	X		X		X									
POMME BIO														
Soir														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
MELON														
NUGGETS DE BLE VEGGIE	X				X	X								
CORDON BLEU AUX CHAMPIGNONS					X									
HARICOTS VERTS														
BEIGNET DE BROCOLIS	X				X	X								
SAINT-PAULIN							X							
SOUPE DE FRAISES														

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.

Menu du : vendredi 27 juin 2025

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 DE MAIS	X													
AVOCAT MAYONNAISE			X		X							X		
CRUDITES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES				X	X							X		
COTE DE PORC SAUCE TOMATE	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE														
EMMENTAL							X							
GLACE SNICKERS	X		X		X		X	X						
Soir														
DUO DE CAROTTES														
PASTèque														
FISH AND CHIPS DE COLIN	X			X	X									
ROTI DE DINDE SAUCE TARTARE	X		X				X							
MELANGE DE LEGUMES														
TAGLIATELLES	X		X		X									
EDAM							X							
NECTARINE														

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.

lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025	samedi 28 juin 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 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
SALADE DE CAROTTES SALADE VERTE MELON, PASTEQUE >> ASSIETTE DE CRUDITES << OMELETTE AU FROMAGE PILON DE POULET A LA PROVENCALE ENDIVES BRAISEES COQUILLETES BIO YAOURT SUCRE POMME ROUGE BISCUIT	SALADE DE TOMATES SALADE DE MAIS ET SURIMI ŒUFS DUR MAYONNAISE >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE COLIN GRILLE AIGUILLETES DE POULET AUX OLIVES POEELE DE BROCOLIS BOULGOUR BIO FROMAGE BLANC SUCRE POMME BIO ASSORTI DE GLACES	SALADE VERTE, PASTEQUE SALADE VERTE AU PAIN D'EPICE SALADE DE TOMATES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE COLIN GRILLE JAMBON SAUCE FORESTIERE DUO DE COURGETTES PETITS POIS A LA FRANCAISE YAOURT SUCRE BISCUIT POMME BIO	PASTEQUE SALADE VERTE MELON >> ASSIETTE DE CRUDITES << ŒUFS FARCIS CHIMAY BOULETTE D'AGNEAU AUX POIVRONS HARICOTS VERTS SEMOULE BIO YAOURT AUX FRUITS GLACE CONE	SALADE DE MAIS AVOCAT MAYONNAISE CRUDITES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES COTE DE PORC SAUCE TOMATE POEELE DE LEGUMES POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE EMMENTAL GLACE SNICKERS	SALADE VERTE CRUDITES RAVIOLIS AUX LEGUMES RAVIOLIS A LA BOLOGNAISE DUO DE HARICOTS VERTS ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOTS POMME BIO
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
PATE DE CAMPAGNE CRUDITES PANE DE BLE STEAK HACHE A L'ECHALOTE HARICOTS VERTS GRATIN DE CHOUX-FLEURS CAMEMBERT NECTARINE	CAROTTES ET TOMATES SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES CHEESE BURGER TARTE AUX LEGUMES HARICOTS VERTS FRITES YAOURT AUX FRUITS FRAISES	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES MELON NUGGETS DE BLE VEGGIE CORDON BLEU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BEIGNET DE BROCOLIS SAINT-PAULIN SOUPE DE FRAISES	PASTEQUE CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX LEGUMES CROQ BOULGOUR AU FROMAGE POEELE DE BROCOLIS TRIO DE CEREALE SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	DUO DE CAROTTES PASTEQUE FISH AND CHIPS DE COLIN ROTI DE DINDE SAUCE TARTARE MELANGE DE LEGUMES TAGLIATELLES EDAM NECTARINE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA