

Menu du : lundi 22 septembre 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/ cacaahuètes 	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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE						X								
LAIT, CAFE, THE						X								
Midi														
SALADE COMPOSEE	X				X					X				
CAROTTES RAPEES, SALADE VERTE														
ROSETTE AU BEURRE	X				X							X		
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X		X		X							
NUGGETS DE POULET SAUCE TOMATE	X				X					X				
POEELE DE LEGUMES														
COQUILLETES BIO	X		X				X							
EMMENTAL, CAMEMBERT							X							
BANANE, POMME GOLDEN														
CLEMENTINES														
Soir														
POMELOS														
SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON	X													
PAVE GOURMAND VEGGIE	X				X			X						
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X					X		X						
HARICOTS VERTS														
CŒUR DE BLE AUX LEGUMES	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME BIO														

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, VIENNOISERIE	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS			X		X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
TOMATES MIMOSA			X				X							
SALADE DE CAROTTES, PASTèque														
SALADE VERTE AUX FROMAGES							X							
PAVE DE COLIN SAUCE TOMATE	X			X	X					X				
CHIPOLATAS AUX LEGUMES	X				X					X		X		
POEELEE DE LEGUMES A LA TOMATE														
LENTILLES MAISON	X						X							
COMTE, EMMENTAL							X							
ECLAIR AU CHOCOLAT	X		X		X			X						
Soir														
SALADE VERTE ET TOMATES														
FEUILLETE A L'EMMENTAL	X				X		X							
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X									
ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX	X				X			X						
BROCOLIS MAISON														
POMMES DE TERRE AUX LGUMES	X				X		X		X					
COMTE							X							
FLAN AU 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	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 VERTE, CAROTTES RAPEES														
POIREAUX SAUCE MOUSSELINE			X		X					X				
PASTEQUE, MELON														
FILET DE LIEU AUX LEGUMES				X								X		
CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIERE	X				X							X		
HARICOTS VERTS														
FRITES	X				X									
CAMEMBERT							X							
POMME GOLDEN														
GLACE EXTREME			X		X		X							
Soir														
SALADE AU JAMBON DE BAYONNE					X			X		X				
SALADE DE CHOUX														
PALET VEGETARIEN					X	X								
FONDANT DE VOLAILLE SAUCE POIVRE VERT	X							X		X				
BEIGNET DE BROCOLIS	X				X									
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BISCUIT	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	X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE MAIS MAISON	X													
SALADE DE CHOUX														
SALADE DE PATES	X				X			X						
OMELETTE AUX POIVRONS			X					X						
ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENCALE	X				X			X						
POEELE CORDIALE														
BOULGOUR AUX LEGUMES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
FRUITS DE SAISON														
Soir														
SALADE VERTE														
SALADE VERTE, CAROTTES														
RAVIOLIS AUX LEGUMES	X				X		X							
RAVIOLIS AUX FROMAGES	X				X		X	X						
DUO DE HARICOTS VERTS														
SAINT-PAULIN							X							
SALADE DE FRUITS MAISON														

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	X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
TOAST AU CHEVRE CHAUD	X						X			X				
TOMATES CRUDITES														
TOMATE VEGGIE AUX LEGUMES	X					X				X				
TOMATE FARCIE A LA PROVENCALE	X				X	X				X		X		
POEELE DE LEGUMES														
RIZ CREOLE	X				X									
YAOURT SUCRE							X							
CLEMENTINE, MOSAIQUE DE FRUITS														
Soir														
SALADE AUX CROUTONS MAISON	X													
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X	X							X		
SPAGHETTI A LA CARBONARA	X		X		X					X				
HARICOTS VERTS														
CAMEMBERT							X							
LIEGOIS AU CHOCOLAT	X		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.

Menu du : samedi 27 septembre 2025

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/ cacaahuètes 	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 VERTE														
CRUDITES														
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	X						X			X		X		
OMELETTE NATURE			X				X							
POEELE DE BROCOLIS														
ASSORTI DE FROMAGES							X							
QUATRE-QUARTS	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 22 septembre 2025

mardi 23 septembre 2025

mercredi 24 septembre 2025

jeudi 25 septembre 2025

vendredi 26 septembre 2025

samedi 27 septembre 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, VIENNOISERIE 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 COMPOSEE CAROTTES RAPEES, SALADE VERTE ROSETTE AU BEURRE OMELETTE A LA CIBOULETTE NUGGETS DE POULET SAUCE TOMATE POELEE DE LEGUMES COQUILLETES BIO EMMENTAL, CAMEMBERT BANANE, POMME GOLDEN CLEMENTINES	TOMATES MIMOSA SALADE DE CAROTTES, PASTèque SALADE VERTE AUX FROMAGES PAVE DE COLIN SAUCE TOMATE CHIPOLATAS AUX LEGUMES POELEE DE LEGUMES A LA TOMATE LENTILLES MAISON COMTE, EMMENTAL ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES POIREAUX SAUCE MOUSSELINE PASTèque, MELON FILET DE LIEU AUX LEGUMES CUISSÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS FRITES CAMEMBERT POMME GOLDEN GLACE EXTREME	SALADE DE MAIS MAISON SALADE DE CHOUX SALADE DE PATES OMELETTE AUX POIVRONS ESTOUFFADE DE BŒUF A LA PROVENCALE POELEE CORDIALE BOULGOUR AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS FRUITS DE SAISON	TOAST AU CHEVRE CHAUD TOMATES CRUDITES TOMATE VEGGIE AUX LEGUMES TOMATE FARCIE A LA PROVENCALE POELEE DE LEGUMES RIZ CREOLE YAOURT SUCRE CLEMENTINE, MOSAIQUE DE FRUITS	SALADE VERTE CRUDITES COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE OMELETTE NATURE POELEE DE BROCOLIS ASSORTI DE FROMAGES QUATRE-QUARTS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
POMELOS SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON PAVE GOURMAND VEGGIE STEAK HACHE SAUCE BERCY HARICOTS VERTS CŒUR DE BLE AUX LEGUMES YAOURT SUCRE POMME BIO	SALADE VERTE ET TOMATES FEUILLETE A L'EMMENTAL FILET DE LIMANDE MEUNIERE ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX BROCOLIS MAISON POMMES DE TERRE AUX LGUMES COMTE FLAN AU CAMEL	SALADE AU JAMBON DE BAYONNE SALADE DE CHOUX PALET VEGETARIEN FONDANT DE VOLAILLE SAUCE POIVRE VERT BEIGNET DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	SALADE VERTE SALADE VERTE, CAROTTES RAVIOLIS AUX LEGUMES RAVIOLIS AUX FROMAGES DUO DE HARICOTS VERTS SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE AUX CROUTONS MAISON FILET DE COLIN AUX LEGUMES SPAGHETTI A LA CARBONARA HARICOTS VERTS CAMEMBERT LIEGOIS AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA