















Menu du : lundi 15 décembre 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						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE														
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE					X				X	X				
SALADE COMPOSEE														
TRUITE AUX LEGUMES				X								X		
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X									X		X		
POELEE DE LEGUMES ET CAROTTES														
COQUILLETES AU BEURRE	X													
YAOURT SUCRE							X							
POMME GOLDEN, BANANE														
Soir														
SALADE DE MAIS MAISON		X							X					
SALADE VERTE AUX CROUTONS	X													
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X									
PILON DE POULET SAUCE AUX OLIVES	X					X			X					
COURGETTES BRAISEES														
BOULGOUR AUX LEGUMES	X								X					
COMTE							X							
MOSAIQUE DE FRUITS														















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.

REPAS DE NOEL		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Produits et Plats du menu du jour		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															
SAUMON FUME AUX DEUX CITRONS					X										
TERRINE D'AVOCATS (VG)			X												
TOAST DE FOIE GRAS A LA CONFITURE DE FIGES								X					X		
FILET DE FLETAN AVEC SA SAUCE AUX EPICES		X			X			X					X		
FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR		X													
POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES						X		X		X					
POMMES PAILLASSON		X				X									
BLEU, CAMEMBERT AOP								X							
BUCHE PATISSIERE, CHOCOLATS, CLEMENTINES		X		X		X		X							
Soir															
SAUMON FUME AUX DEUX CITRONS				X	X			X							
TERRINE D'AVOCATS (VG)			X												
TOAST DE FOIE GRAS A LA CONFITURE DE FIGES								X					X		
FILET DE FLETAN AVEC SA SAUCE AUX EPICES		X				X							X		
FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR		X			X										
POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES						X		X		X					
POMMES PAILLASSON		X				X									
BLEU, SAINT-ALBRAY								X							
BUCHE PATISSIERE, CHOCOLATS, CLEMENTINES		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.

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														
POTAGE AUX LEGUMES														
SALADE VERTE, POMELOS														
SALADE DE TOMATES AUX OLIVES														
FILET D'EGLEFIN AUX LEGUMES				X	X									
PANE DE BLE	X				X				X	X				
POEELE DE LEGUMES														
SPAGHETTI A LA CARBONARA	X					X								
YAOURT AUX FRUITS						X								
ANANAS, CLEMENTINE, POMME BIO														
Soir														
VELOUTE AUX LEGUMES														
SALADE VERTE AU FROMAGE						X								
PIZZA AU FROMAGE	X					X								
TARTE AUX LEGUMES	X													
BROCOLIS														
CAMEMBERT						X								
GLACE CONE			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.

[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.

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 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025	samedi 20 décembre 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 VERTE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SALADE COMPOSEE TRUITE AUX LEGUMES STEAK HACHE SAUCE BERCY POELEE DE LEGUMES ET CAROTTES COQUILLETES AU BEURRE YAOURT SUCRE POMME GOLDEN, BANANE	SAUMON FUME AUX DEUX CITRONS TERRINE D'AVOCATS (VG) TOAST DE FOIE GRAS A LA CONFITURE DE FIGUES FILET DE FLETAN AVEC SA SAUCE AUX EPICES FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES POMMES PAILLASSON BLEU, CAMEMBERT AOP BUCHE PATISSIERE, CHOCOLATS, CLEMENTINES	POTAGE AUX LEGUMES SALADE VERTE, POMELOS SALADE DE TOMATES AUX OLIVES FILET D'EGLEFIN AUX LEGUMES PANE DE BLE POELEE DE LEGUMES SPAGHETTI A LA CARBONARA YAOURT AUX FRUITS ANANAS, CLEMENTINE, POMME BIO	POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE DE CAROTTES SALADE DE MAIS OMELETTE A LA CIBOULETTE CORDON BLEU AUX OLIVES POELEE CORDIALE FRITES COMTE, CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	SALADE COMPOSEE SALADE VERTE CRUDITES OMELETTE A LA CIBOULETTE CORDON BLEU AUX CHAMPIGNONS POELEE DE LEGUMES BLE AUX LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE POMME ROUGE, BANANE BISCUIT	PANIER REPAS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
SALADE DE MAIS MAISON SALADE VERTE AUX CROUTONS PANE DE BLE AUX EPINARDS PILON DE POULET SAUCE AUX OLIVES COURGETTES BRAISEES BOULGOUR AUX LEGUMES COMTE MOSAIQUE DE FRUITS	SAUMON FUME AUX DEUX CITRONS TERRINE D'AVOCATS (VG) TOAST DE FOIE GRAS A LA CONFITURE DE FIGUES FILET DE FLETAN AVEC SA SAUCE AUX EPICES FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES POMMES PAILLASSON BLEU, SAINT-ALBRAY BUCHE PATISSIERE, CHOCOLATS, CLEMENTINES	VELOUTE AUX LEGUMES SALADE VERTE AU FROMAGE PIZZA AU FROMAGE TARTE AUX LEGUMES BROCOLIS CAMEMBERT GLACE CONE	FEUILLETE HOT DOG MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE COLIN AUX LEGUMES SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES HARICOTS VERTS PUREE DE BROCOLIS EDAM CLEMENTINE, POMME GOLDEN	TOMATE FARCIE AUX LEGUMES SALADE VERTE FILET DE POISSON PANE DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR ASSORTI DE FROMAGES CLEMENTINES	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA