

Menu du : lundi 15 décembre 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 dejeuner	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														
COQUILLETTES 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									
PIOLON 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.

Menu du : mardi 16 décembre 2025

REPAS DE NOËL

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 dejeuner	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														
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SAUMON FUME AUX DEUX CITRONS				X										
TERRINE D'AVOCATS (VG)		X												
TOAST DE FOIE GRAS A LA CONFITURE DE FIGUES							X					X		
FILET DE FLETON 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 FIGUES							X					X		
FILET DE FLETON 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.

Menu du : mercredi 17 décembre 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 dejeuner	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				
POELEE 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.

Menu du : jeudi 18 décembre 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 dejeuner	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 MAISON														
SALADE DE CAROTTES														
SALADE DE MAIS														
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X		X									
CORDON BLEU AUX OLIVES	X				X			X			X			
POELEE CORDIALE														
FRITES	X													
COMTE, CAMEMBERT							X							
FRUITS DE SAISON														
Soir														
FEUILLETE HOT DOG	X		X				X							
MACEDOINE DE LEGUMES			X				X		X					
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X					X			X		
SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES	X					X				X				
HARICOTS VERTS														
PUREE DE BROCOLIS	X						X							
EDAM							X							
CLEMENTINE, POMME GOLDEN														

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 19 décembre 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 dejeuner	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 COMPOSEE	X													
SALADE VERTE														
CRUDITES														
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X		X									
CORDON BLEU AUX CHAMPIGNONS	X				X									
POELEE DE LEGUMES														
BLE AUX LEGUMES	X													
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
POMME ROUGE, BANANE														
BISCUIT														
Soir														
TOMATE FARCI AUX LEGUMES			X											
SALADE VERTE														
FILET DE POISSON	X			X	X									
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X								
MELANGE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE VAPEUR														
ASSORTI DE FROMAGES							X							
CLEMENTINES														

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 20 décembre 2025

14 Allergènes à déclaration obligatoire

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 dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner
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 COQUILLETTES 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 FLETON AVEC SA SAUCE AUX EPICES FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES POMMES PAISSLASSON 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	SALADE VERTE CRUDITES OMELETTE A LA CIBOULETTE CORDON BLEU AUX CHAMPIGNONS POELEE DE LEGUMES BLE AUX LEGUMES FROMAGE BLANC SUCRE POMME ROUGE, BANANE BISCUIT
Soir	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 FLETON AVEC SA SAUCE AUX EPICES FRICASSEE DE CHAPON SAUCE GRAND VENEUR POELEE D'AUTOMNE AUX CEPES POMMES PAISSLASSON 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	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