















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														
TERRINE DE POISSON				X										
POTAGE AUX LEGUMES	X													
ROSETTE AU BEURRE					X		X		X	X				
FILET DE HOKI AUX LEGUMES				X		X				X		X		
CORDON BLEU	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
PENNE BIO	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME GOLDEN, BANANE														
CLEMENTINES														
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES MAISON														
SALADE VERTE AUX CROUTONS	X													
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X			X						
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X					X			X					
POELEE RUSTIQUE														
LENTILLES BIO	X													
EMMENTAL							X							
ASSORTIMENT DE PATISSERIES	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.

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 9 janvier 2026

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														
FEUILLETE AU FROMAGE	X						X							
SALADE VERTE														
CRUDITES														
FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE				X								X		
SAUTE DE PORC AU CURRY	X				X					X		X		
POEELE CHAMPETRE														
RIZ AUX LEGUMES	X													
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME ROUGE														
FLAN AU CARMEL	X						X							
Soir														
TERRINE AUX LEGUMES	X						X		X					
SALADE VERTE														
COQUILLE SAINT JACQUES	X				X		X					X		X
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X	X		X					
MELANGE DE LEGUMES														
BOULGOUR BIO	X													
CAMEMBERT							X							
CLEMENTINE														

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 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026	samedi 10 janvier 2026
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
TERRINE DE POISSON POTAGE AUX LEGUMES ROSETTE AU BEURRE FILET DE HOKI AUX LEGUMES CORDON BLEU HARICOTS VERTS PENNE BIO YAOURT SUCRE POMME GOLDEN, BANANE CLEMENTINES	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE CHOUX, CAROTTES SALADE DE MAIS OMELETTE NATURE SAUTE DE PINTAGE AUX OLIVES POEELE CORDIALE BOULGOUR BIO COMTE, GOUDA POMME BIO GALETTE DES ROIS	SALADE VERTE, POMELOS POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN A LA TOMATE FILET DE POULET A LA NORMANDE POEELE RATATOUILLE POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT POMME BIO	POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE DE CAROTTES SALADE DE HARICOTS ROUGES OMELETTE A LA CIBOULETTE ESTOUFFADE DE BŒUF AUX ABRICOTS POEELE CORDIALE GRATIN DAUPHINOIS COMTE, CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE SAUTE DE PORC AU CURRY POEELE CHAMPETRE RIZ AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS POMME ROUGE FLAN AU CARAMEL	SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON CRUDITES HACHIS DE POISSON MAISON HACHIS PARMENTIER MAISON HARICOTS VERTS ASSORTIMENT DE FROMAGES BANANE, CLEMENTINE
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE VERTE AUX CROUTONS PANE DE BLE AUX EPINARDS STEAK HACHE SAUCE BERCY POEELE RUSTIQUE LENTILLES BIO EMMENTAL ASSORTIMENT DE PATISseries	MELANGE DE SALADE ET CAROTTES POTAGE AUX LEGUMES FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE PILON DE POULET AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS MAISON BLE AUX LEGUMES EMMENTAL GALETTE DES ROIS	VELOUTE DUBARRY SALADE VERTE ŒUFS FLORENTINE CHIPOLATAS AUX HERBES DUO DE CAROTTES BEIGNETS DE BROCOLIS YAOURT AUX FRUITS CLEMENTINES	POTAGE AUX LEGUMES SALADE VERTE PANE DE BOULGOUR AUX EPINARDS ROTI DE PORC A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PUREE DE CAROTTES SAINT-PAULIN BISCUIT	TERRINE AUX LEGUMES SALADE VERTE COQUILLE SAINT JACQUES PANE DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES BOULGOUR BIO CAMEMBERT CLEMENTINE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA