















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.

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 MAISON														
SALADE DE CAROTTES														
SALADE DE HARICOTS ROUGES														
PAVE DE COLIN SAUCE BONNE FEMME	X			X	X		X							
SAUTE DE COQ AUX CHAMPIGNONS	X						X		X			X		
POELEE CORDIALE														
SEMOULE BIO	X						X							
COMTE, CAMEMBERT							X							
FRUITS DE SAISON														
Soir														
ŒUFS MIMOSA			X		X				X					
SALADE VERTE														
PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS			X						X	X		X		
ESCALOPE VIENNOISE	X					X								
FENOUIL AUX CAROTTES														
BEIGNET DE BROCOLIS	X		X						X					
CAMEMBERT							X							
SUNDAE VANILLE OU FRAISE	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.

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026	samedi 24 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
SALADE VERTE POTAGE AUX LEGUMES ŒUFS MAYONNAISE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE FILET DE LIEU SAUCE POIVRONS ROUGES POELEE DE LEGUMES SPAGHETTI YAOURT SUCRE POMME, CLEMENTINE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES POTAGE AUX LEGUMES POIREAUX SAUCE MOUSSELINE OMELETTE NATURE BROCHETTE DE DINDE CAROTTES VICHY BOULGOUR BIO FROMAGE BLANC SUCRE POMME BIO CLEMENTINE, KIWI	SALADE VERTE, POMELOS TOMATES MIMOSA SALADE DE POIS CHICHES ŒUFS FLORENTINE NAVARIN D'AGNEAU AUX PRUNEAUX POELEE CORDIALE POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT CREME CARAMEL POMME BIO	POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE DE CAROTTES SALADE DE HARICOTS ROUGES PAVE DE COLIN SAUCE BONNE FEMME SAUTE DE COQ AUX CHAMPIGNONS POELEE CORDIALE SEMOULE BIO COMTE, CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE FILET DE POULET AUX OLIVES COURGETTES BRAISEES, GRATIN DAUPHINOIS YAOURT AUX FRUITS GLACE SNICKERS, MARS	TERRINE DE LEGUMES SALADE VERTE BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCISSE FUMEE AUX POIVRONS HARICOTS VERTS GRATIN DE CHOUX-FLEURS ASSORTI DE FROMAGES SALADE DE FRUITS MAISON
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE VERTE STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE FILET DE HOKI AUX LEGUMES COURGETTES BLE AUX LEGUMES EDAM RIZ AU LAIT	POIREAUX VINAIGRETTE SALADE DE CHOUX ROUGE PAVE DE BLE AUX EPINARDS ROTI DE DINDE SAUCE DUGLERE BROCOLIS ET CAROTTES PUREE DE PANAI MAISON EMMENTAL POIRE AU SIROP	VELOUTE DE POTIRON SALADE VERTE AU FROMAGE FILET DE LIMANDE MEUNIERE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POELEE DE LEGUMES RIZ CREOLE SAINT-PAULIN COMPOTE DE POMMES	ŒUFS MIMOSA SALADE VERTE PALET VEGGIE AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE VIENNOISE FENOUIL AUX CAROTTES BEIGNET DE BROCOLIS CAMEMBERT SUNDAE VANILLE OU FRAISE	MACEDOINE DE LEGUMES SALADE VERTE FILET DE LIMANDE MEUNIERE PANE DE BLE AUX EPINARDS MELANGE DE LEGUMES RISOTTO MAISON CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA