

Menu du : lundi 19 janvier 2026

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							X							
POTAGE AUX LEGUMES														
ŒUFS MAYONNAISE			X						X		X			
SAUTE DE PORC A LA PROVENCAL	X				X							X		
FILET DE LIEU SAUCE POIVRONS ROUGES							X					X		
POELEE DE LEGUMES														
SPAGHETTI	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME, CLEMENTINE														
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES MAISON														
SALADE VERTE														
STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE	X				X									
FILET DE HOKI AUX LEGUMES				X					X			X		
COURGETTES														
BLE AUX LEGUMES	X				X				X					
EDAM							X							
RIZ AU LAIT	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 : mardi 20 janvier 2026

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 ,VIENNOISERIE	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														
SALADE DE TOMATES, BETTERAVES														
POTAGE AUX LEGUMES														
POIREAUX SAUCE MOUSSELINE		X					X							
OMELETTE NATURE		X					X							
BROCHETTE DE DINDE	X				X					X			X	
CAROTTES VICHY														
BOULGOUR BIO	X													
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
POMME BIO														
CLEMENTINE, KIWI														
Soir														
POIREAUX VINAIGRETTE														
SALADE DE CHOUX ROUGE														
PAVE DE BLE AUX EPINARDS	X				X					X				
ROTI DE DINDE SAUCE DUGLERE	X				X									
BROCOLIS ET CAROTTES														
PUREEE DE PANAINS MAISON	X						X			X				
EMMENTAL							X							
POIRE AU SIROP														

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 21 janvier 2026

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									
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE, POMELOS														
TOMATES MIMOSA			X											
SALADE DE POIS CHICHES	X													
ŒUFS FLORENTINE	X		X		X		X							
NAVARIN D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	X							X				X		
POELEE CORDIALE														
POMMES DE TERRE VAPEUR														
CAMEMBERT							X							
CREME CARAMEL	X		X				X							
POMME BIO														
Soir														
VELOUTE DE POTIRON														
SALADE VERTE AU FROMAGE							X							
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X		X							
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	X			X					X			X		
POELEE DE LEGUMES														
RIZ CREOLE	X													
SAINTE-PAULIN								X						
COMPOTE DE POMMES														

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 22 janvier 2026

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									
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														
SEMOUTE 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							
SUNDAY 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.

Menu du : vendredi 23 janvier 2026

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									
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		
FILET DE POULET AUX OLIVES	X				X						X			
COURGETTES BRAISEES,														
GRATIN DAUPHINOIS	X		X				X							
YAOURT AUX FRUITS							X							
GLACE SNICKERS, MARS		X					X	X						
Soir														
MACEDOINE DE LEGUMES			X				X							
SALADE VERTE														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X								X	
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X								
MELANGE DE LEGUMES														
RISOTTO MAISON	X				X		X						X	
CAMEMBERT							X							
FRUIT DE SAISON														

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 24 janvier 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soye	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														
TERRINE DE LEGUMES			X							X				
SALADE VERTE														
BOULETTES DE LENTILLES VERTES	X				X		X			X				
SAUCISSE FUMEE AUX POIVRONS					X					X	X			
HARICOTS VERTS														
GRATIN DE CHOUX-FLEURS	X						X			X				
ASSORTI DE FROMAGES								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.

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	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, 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	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 PROVENCAL FILET DE LIEU SAUCE POIVRONS ROUGES POELEE DE LEGUMES SPAGHETTI YAOURT SUCRE POMME, CLEMENTINE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES POTAGE AUX LEGUMES POIREAUX SAUCE MOUSSELLINE 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	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		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 PANAIIS 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	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