





























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														
SALADE COMPOSEE														
MACEDOINE ET CREVETTES MAYONNAISE		X	X				X			X				
TERRINE DE LEGUMES			X		X		X		X					
FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	X			X	X							X		
ESCALOPE VIENNOISE	X				X							X		
HARICOTS VERTS														
POMMES DE TERRE SAUTEES	X				X		X		X					
YAOURT AUX FRUITS							X							
BANANE/ POMME BIO														
KIWI														
Soir														
CRUDITES														
SALADE VERTE														
RAVIOLIS AU FROMAGE	X				X	X	X							
POELEE DE LEGUMES														
YAOURT AUX FRUITS							X							
CREPE SUCRE	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 17 février 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 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														
SALADE DE TOMATES														
CRUDITES														
VELOUTE DE CAROTTES MAISON					X		X					X		
OMELETTE NATURE														
STEAK HACHE SAUCE MARENGO	X		X						X	X		X		
SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO	X				X				X	X		X		
POELEE AUX QUATRE LEGUMES														
MACARONI	X						X							
YAOURT AUX FRUITS,EDAM							X							
POMME BIO														
POIRE/CLEMENTINES														
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES M														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X									
CHIPOLATAS	X				X				X					
BROCOLIS														
LENTILLES	X				X		X							
CANTAL							X							
LINGOT AUX POMMES ET AMANDES	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 18 février 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 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														
CROQ SALADE MAISON	X				X				X					
TOMATES MIMOSA			X											
PAVE DE THON SAUCE AUX EPICES DOUCE	X				X				X					
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
RIZ MADRAS	X													
CAMEMBERT							X							
FLAN VANILLE CARAMEL	X		X		X			X						
POMME														
Soir														
SALADE VERTE ET CAROTTES														
BURGER DE BLE VEGGIE MAISON	X				X	X								
BURGER MAISON	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
POTATOS	X													
SAINT-PAULIN							X							
GLACE SUNDAE	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 : jeudi 19 février 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 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 DE MACHE					X		X			X				
MACEDOINE DE LEGUMES							X			X				
SALADE DE QUINOA MAISON	X								X					
OMELETTE NATURE			X				X							
CUISSE DE POULET SAUTE CHASSEUR	X				X				X			X		
POELEE DE RATATOUILLE					X		X		X					
SEMOULE	X													
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BANANE														
POMME BIO														
Soir														
SALADE DE TOMATES														
POMELOS FARCI AUX CREVETTES		X	X		X									
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X			X					
MOULES MARINIÈRES									X	X		X		X
FENOUIL BRAISE														
FRITES					X									
ASSORTI DE FROMAGES							X							
SUNDAE A LA VANILLE ET Caramel			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 20 février 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 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														
CREVETTES CITRON ET MAYONNAISE			X		X		X			X				
SALADE D'ENDIVES/ SALADE VERTE														
SALADE COMPOSEE														
FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES				X	X							X		
SAUTE DE BŒUF AUX ABRICOTS	X				X				X			X		
TRIO DE LEGUMES														
BLE AUX LEGUMES	X				X									
YAOURT SUCRE							X							
POMME BRAEBURN														
MOSAIQUE DE FRUITS														
Soir														
SALADE VERTE AUX CROUTONS	X						X							
POMELOS														
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X			X							
ESCALOPE DE POULET AUX OLIVES	X				X				X					
POELEE CORDIALE														
BEIGNET DE BROCOLIS	X				X				X					
MIMOLETTE							X							
LIEGOIS AU CHOCOLAT														

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 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026	samedi 21 février 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 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 COMPOSEE MACEDOINE ET CREVETTES MAYONNAISE TERRINE DE LEGUMES FILET DE LIEU SAUCE TOMATE ESCALOPE VIENNOISE HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE SAUTEES YAOURT AUX FRUITS BANANE/ POMME BIO KIWI	SALADE DE TOMATES CRUDITES VELOUTE DE CAROTTES MAISON OMELETTE NATURE STEAK HACHE SAUCE MARENGO SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO POEELE AUX QUATRE LEGUMES MACARONI YAOURT AUX FRUITS,EDAM POMME BIO POIRE/CLEMENTINES	SALADE VERTE CROQ SALADE MAISON TOMATES MIMOSA PAVE DE THON SAUCE AUX EPICES DOUCE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POEELE DE LEGUMES RIZ MADRAS CAMEMBERT FLAN VANILLE Caramel POMME	SALADE DE MACHE MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE QUINOA MAISON OMELETTE NATURE CUISSÉ DE POULET SAUTE CHASSEUR POEELE DE RATATOUILLE SEMOULE FROMAGE BLANC SUCRE BANANE POMME BIO	CREVETTES CITRON ET MAYONNAISE SALADE D'ENDIVES/ SALADE VERTE SALADE COMPOSEE FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF AUX ABRICOTS TRIO DE LEGUMES BLE AUX LEGUMES YAOURT SUCRE POMME BRAEBURN MOSAÏQUE DE FRUITS	PANIER REPAS A RECUPERER AU PETIT DEJEUNER OU BIEN AU SELF JUQU'A 12H00
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
CRUDITES SALADE VERTE RAVIOLIS AU FROMAGE POEELE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS CREPE SUCRE	POTAGE AUX LEGUMES M SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE CHIPOLATAS BROCOLIS LENTILLES CANTAL LINGOT AUX POMMES ET AMANDES	SALADE VERTE ET CAROTTES BURGER DE BLE VEGGIE MAISON BURGER MAISON HARICOTS VERTS POTATOS SAINT-PAULIN GLACE SUNDAE	SALADE DE TOMATES POMELOS FARCI AUX CREVETTES PANE DE BLE AUX EPINARDS MOULES MARINIÈRES FENOUIL BRAISE FRITES ASSORTI DE FROMAGES SUNDAE A LA VANILLE ET Caramel	SALADE VERTE AUX CROUTONS POMELOS FILET DE COLIN AUX LEGUMES ESCALOPE DE POULET AUX OLIVES POEELE CORDIALE BEIGNET DE BROCOLIS MIMOLETTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA