

Menu du : lundi 16 février 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soya	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Petit dejeuner</b>	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							
<b>Midi</b>														
SALADE COMPOSEE														
MACEDOINE ET CREVETTES MAYONNAISE	X	X					X				X			
TERRINE DE LEGUMES		X			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														
<b>Soir</b>														
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	Soya	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Petit dejeuner</b>	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							
<b>Midi</b>														
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														
<b>Soir</b>														
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	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
<b>Petit dejeuner</b>	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							
<b>Midi</b>														
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														
<b>Soir</b>														
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	Soya	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Petit dejeuner</b>	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							
<b>Midi</b>														
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				
SEMOUTE	X													
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BANANE														
POMME BIO														
<b>Soir</b>														
SALADE DE TOMATES														
POMELOS FARCI AUX CREVETTES	X	X			X									
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X			X					
MOULES MARINIERES									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	Soya	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Petit dejeuner</b>	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							
<b>Midi</b>														
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														
<b>Soir</b>														
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							
LIEGEOS 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.

## **INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)**

*Selon le règlement UE: 1169/2011*

Menu du : samedi 21 février 2026

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			
Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner	Petit dejeuner
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
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
SALADE COMPOSEE MACEDOINE ET CREVETTES MAYONNAISE TERRINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES CRUDITES VELOUTE DE CAROTTES MAISON	SALADE VERTE CROQ SALADE MAISON TOMATES MIMOSA	SALADE DE MACHE MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE QUINOA MAISON	CREVETTES CITRON ET MAYONNAISE SALADE D'ENDIVES/ SALADE VERTE SALADE COMPOSEE	
FILET DE LIEU SAUCE TOMATE ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE NATURE STEAK HACHE SAUCE MARENGO SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO	PAVE DE THON SAUCE AUX EPICES DOUCE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	OMELETTE NATURE CUISSE DE POULET SAUTE CHASSEUR	FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES SAUTE DE BCEUF AUX ABRICOTS	PANIER REPAS A RECUPERER AU PETIT DEJEUNER OU BIEN AU SELF JUQU'A 12H00
HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE SAUTEES	POELEE AUX QUATRE LEGUMES MACARONI	POELEE DE LEGUMES RIZ MADRAS	POELEE DE RATATOUILLE SEMOUNLE	TRIO DE LEGUMES BLE AUX LEGUMES	
YAOURT AUX FRUITS BANANE/ POMME BIO KIWI	YAOURT AUX FRUITS,EDAM POMME BIO POIRE/CLEMENTINES	CAMEMBERT FLAN VANILLE CARAMEL POMME	FROMAGE BLANC SUCRE BANANE POMME BIO	YAOURT SUCRE POMME BRAEBURN MOSAIQUE DE FRUITS	
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
CRUDITES SALADE VERTE	POTAGE AUX LEGUMES M SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES	SALADE VERTE ET CAROTTES	SALADE DE TOMATES POMELOS FARCI AUX CREVETTES	SALADE VERTE AUX CROUTONS POMELOS	
RAVIOLIS AU FROMAGE	FILET DE LIMANDE MEUNIERE CHIPOLATAS	BURGER DE BLE VEGGIE MAISON BURGER MAISON	PANE DE BLE AUX EPINARDS MOULES MARINIERES	FILET DE COLIN AUX LEGUMES ESCALOPE DE POULET AUX OLIVES	
POELEE DE LEGUMES	BROCOLIS LENTILLES	HARICOTS VERTS POTATOS	FENOUIL BRAISE FRITES	POELEE CORDIALE BEIGNET DE BROCOLIS	
YAOURT AUX FRUITS CREPE SUCRE	CANTAL LINGOT AUX POMMES ET AMANDES	SAINT-PAULIN GLACE SUNDAE	ASSORTI DE FROMAGES SUNDAE A LA VANILLE ET CARAMEL	MIMOLETTE LIEGEOS AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant  
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur  
Stéphanie MOTTA-GARCIA