

Menu du : lundi 9 mars 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Ceufs 	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 MAYONNAISE			X				X			X				
TERRINE DE SAUMON				X	X		X		X	X				
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X							X		
BROCHETTE DE POULET AUX LEGUMES	X				X							X		
HARICOTS VERTS														
COQUILLETES	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
BANANE/ POMME BIO														
CLEMENTINES														
Soir														
SALADE DE CAROTTES														
SALADE VERTE AUX FROMAGES														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X	X							
STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE	X											X		
POELEE DE LEGUMES														
POLENTA AUX LEGUMES	X				X		X							
GOUDA							X							
GLACE			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 10 mars 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, VIENNOISERIE	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														
ŒUFS MIMOSA			X		X		X					X		
OMELETTE NATURE														
SAUTE DE PINTADE AUX OLIVES ET ABRICOTS	X								X	X		X		
POELEE AUX QUATRE LEGUMES														
BOULGOUR AUX CAROTTES	X						X							
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME BIO														
POIRE / CLEMENTINES														
Soir														
POTAGE AUX LEGUMES MAISON														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE	X			X	X									
ESCALOPE DE POULET AUX LEGUMES					X			X	X					
BROCOLIS														
BLE AUX CAROTTES	X						X							
CANTAL							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT	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 11 mars 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Ceufs 	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 LIEU SAUCE AUX POIVRONS	X				X				X					
SAUTE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
SEMOULE	X													
CAMEMBERT							X							
FLAN VANILLE CARAMEL	X		X		X			X						
POMME														
Soir														
SALADE VERTE ET CAROTTES														
BOUCHEE VEGGIE MAISON	X				X	X								
BOUCHEE A LA REINE MAISON	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
RIZ CREOLE	X													
SAINT-PAULIN							X							
MOSAIQUE DE FRUITS														

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 12 mars 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														
POIREAUX VINAIGRETTE										X				
CHOUX-FLEUR SAUCE AUREORE			X				X			X				
SALADE DE QUINOA MAISON	X								X					
ŒUFS BROUILLES A LA CIBOULETTE			X				X		X					
ESTOUFADE DE BOEUF AUX LEGUMES	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE VAPEUR									X			X		X
EMMENTAL / MIMOLETTE							X							
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	X		X		X		X							
POMME GOLDEN														
Soir														
SALADE DE TOMATES														
SALADE D'AVOCAT ET MACHE														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X			X					
MOULES MARINIÈRES									X	X		X		X
POELEE DE LEGUMES														
FRITES	X				X		X							
ASSORTI DE FROMAGES							X							
SUNDAE A LA VANILLE ET AU 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 13 mars 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Ceufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
	 Blé / Gluten	 Crustacés	 Œufs	 Poisson	 Arachide	 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														
CRUDITES														
SALADE D'ENDIVES / SALADE VERTE														
PATE DE CAMPAGNE	X		X		X		X		X	X				
FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE			X	X			X							
CORDON BLEU A LA PIPERADE	X				X		X		X			X		
POELEE DE LEGUMES														
RIZ PILAF	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME BRAEBURN / POIRE														
BANANE														
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		X					
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BISCUIT	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.

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026	samedi 14 mars 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 COMPOSEE MACEDOINE MAYONNAISE TERRINE DE SAUMON FILET DE LIMANDE MEUNIERE BROCHETTE DE POULET AUX LEGUMES HARICOTS VERTS COQUILLETES YAOURT SUCRE BANANE/ POMME BIO CLEMENTINES	SALADE DE TOMATES CRUDITES ŒUFS MIMOSA OMELETTE NATURE SAUTE DE PINTADE AUX OLIVES ET ABRICOTS POEELE AUX QUATRE LEGUMES BOULGOUR AUX CAROTTES YAOURT AUX FRUITS POMME BIO POIRE / CLEMENTINES	SALADE VERTE CROQ SALADE MAISON TOMATES MIMOSA PAVE DE LIEU SAUCE AUX POIVRONS SAUTE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX POEELE DE LEGUMES SEMOULE CAMEMBERT FLAN VANILLE Caramel POMME	POIREAUX VINAIGRETTE CHOUX-FLEUR SAUCE AURORE SALADE DE QUINOA MAISON ŒUFS BROUILLES A LA CIBOULETTE ESTOUFADE DE BOEUF AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL / MIMOLETTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT POMME GOLDEN	CRUDITES SALADE D'ENDIVES / SALADE VERTE PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE CORDON BLEU A LA PIPERADE POEELE DE LEGUMES RIZ PILAF YAOURT AUX FRUITS POMME BRAEBURN / POIRE BANANE	SALADE DE RIZ CRUDITES TARTE AUX LEGUMES PIZZA AU FROMAGE HARICOTS VERTS ASSORTI DE FROMAGES SALADE DE FRUITS MAISON
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
SALADE DE CAROTTES SALADE VERTE AUX FROMAGES PANE DE BLE AUX EPINARDS STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE POEELE DE LEGUMES POLENTA AUX LEGUMES GOUDA GLACE	POTAGE AUX LEGUMES MAISON SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES FILET DE LIMANDE MEUNIERE ESCALOPE DE POULET AUX LEGUMES BROCOLIS BLE AUX CAROTTES CANTAL MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE ET CAROTTES BOUCHEE VEGGIE MAISON BOUCHEE A LA REINE MAISON HARICOTS VERTS RIZ CREOLE SAINT-PAULIN MOSAIQUE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES SALADE D'AVOCAT ET MACHE PANE DE BLE AUX EPINARDS MOULES MARINIERES POEELE DE LEGUMES FRITES ASSORTI DE FROMAGES SUNDAE A LA VANILLE ET AU Caramel	SALADE VERTE AUX CROUTONS POMELOS FILET DE COLIN AUX LEGUMES ESCALOPE DE POULET AUX OLIVES POEELE CORDIALE BEIGNET DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA