

Menu du : lundi 23 mars 2026

[illegible]

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 24 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	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														
SALADE COMPOSEE		X			X		X							
SALADE DE HARICOTS VERTS														
OMELETTE NATURE			X											
SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO	X				X				X	X		X		
POELEE AUX QUATRE LEGUMES														
BOULGOUR														
COMTE							X							
POMME GOLDEN														
DANETTE/CHOCOLAT/VANILLE			X				X	X						
Soir														
CAROTTES ET TOMATES														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES														
ŒUFS NANTUA	X		X				X							
PAVE DE DINDE A LA PROVENCALE	X				X				X					
BROCOLIS														
GNOCCHI A LA TOMATE	X				X		X							
ASSORTI DE FROMAGES							X							
GLACE, POMME ROUGE	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 25 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	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											
FILET DE HOKI AUX LEGUMES	X			X	X				X					
SAUCISSES FUMEES AUX LEGUMES	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
LENTILLES BIO														
CAMEMBERT							X							
TARTE AUX POMMES	X		X		X			X						
POMME														
Soir														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
PANE DE BLE VEGGIE	X					X			X					
ESCLOPE DE POULET A LA NORMANDE	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
CŒUR BLE AUX CAROTTES	X													
SAINT-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 26 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, P DEJEUNER ANGLAIS	X		X		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														
MORTADELLE					X		X			X				
SALADE COMPOSEE														
SALADE DE QUINOA	X								X					
BETTERAVES														
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGUAISE			X		X		X		X					
COUSCOUS POULET MERGUEZ	X				X				X			X		
SEMOULE BIO	X				X		X							
POEELE DE BROCOLIS														
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BANANE														
POMME BIO														
Soir														
SALADE DE TOMATES														
POMELOS FARCI AUX LEGUMES		X	X		X		X			X				
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X			X					
JAMBON A L'ANANAS										X		X		
POEELE CORDIALE														
RIZ PILAF	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 27 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	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		
PAUPIETTE DE DINDE A LA PROVENCALE	X				X				X			X		
TRIO DE LEGUMES														
GRATIN DE CHOUX-FLEUR	X				X		X							
EMMENTAL							X							
POMME BRAEBURN														
ASSORTI DE FRUITS DE SAISON														
Soir														
SALADE VERTE AUX CROUTONS	X						X							
PASTEQUE														
ŒUFS FLORENTINE			X				X							
EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS ROUGES	X				X				X					
POELEE CORDIALE														
PUREE DE PANAIS					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 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026	samedi 28 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 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, P DEJEUNER ANGLAIS 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 DE MAIS, CRUDITES SALADE COLESLAW ROSETTE AU BEURRE FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE ESCALOPE VIENNOISE COURGETTES BRAISEES PENNE AUX LEGUMES ASSORTI DE FROMAGES BANANE/ CLEMENTINE KIWI	SALADE DE TOMATES SALADE COMPOSEE SALADE DE HARICOTS VERTS OMELETTE NATURE SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO POEELE AUX QUATRE LEGUMES BOULGOUR COMTE POMME GOLDEN DANETTE/CHOCOLAT/VANILLE	SALADE VERTE CROQ SALADE MAISON TOMATES MIMOSA FILET DE HOKI AUX LEGUMES SAUCISSES FUMEEES AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES LENTILLES BIO CAMEMBERT TARTE AUX POMMES POMME	MORTADELLE SALADE COMPOSEE SALADE DE QUINOA BETTERAVES ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGUAISE COUSCOUS POULET MERGUEZ SEMOULE BIO POEELE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE BANANE POMME BIO	CREVETTES CITRON ET MAYONNAISE SALADE D'ENDIVES/ SALADE VERTE SALADE COMPOSEE FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES PAUPIETTE DE DINDE A LA PROVENCALE TRIO DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX-FLEUR EMMENTAL POMME BRAEBURN ASSORTI DE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE CRUDITES FILET DE LIEU AUX LEGUMES BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS EPINARDS A LA CREME POMMES DE TERRE AUX LEGUMES ASSORTIMENT DE FROMAGES DONUTS/ COOKIES
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
CRUDITES SALADE VERTE AUX CROUTON MAISON PANE DE BLE STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS FRITES FROMAGE BLANC SUCRE POMME BIO	CAROTTES ET TOMATES SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES ŒUFS NANTUA PAVE DE DINDE A LA PROVENCALE BROCOLIS GNOCCHI A LA TOMATE ASSORTI DE FROMAGES GLACE, POMME ROUGE	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES PANE DE BLE VEGGIE ESCLOPE DE POULET A LA NORMANDE HARICOTS VERTS CŒUR BLE AUX CAROTTES SAINT-PAULIN COMPOTE DE POMMES	SALADE DE TOMATES POMELOS FARCI AUX LEGUMES PANE DE BLE AUX EPINARDS JAMBON A L'ANANAS POEELE CORDIALE RIZ PILAF ASSORTI DE FROMAGES SUNDAE A LA VANILLE ET AU CAMEL	SALADE VERTE AUX CROUTONS PASTEQUE ŒUFS FLORENTINE EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS ROUGES POEELE CORDIALE PUREE DE PANAI MIMOLETTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA