

Menu du : lundi 6 avril 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
FERIE														
Midi														
FERIE														
FERIE														

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 7 avril 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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS			X		X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES														
SALADE DE MAIS														
PASTEQUE			X				X							
FILET DE COLIN AU BASILIC				X								X		
CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
PENNE AU BEURRE	X						X							
YAOURT SUCRE/NATURE							X							
POMME BIO														
BANANE														
Soir														
SALADE COMPOSEE	X						X							
PASTEQUE														
CROQ BOULGOUR ET POIS CHICHES	X				X			X						
STEAK HACHE SAUCE BERCEY	X						X					X		
BROCOLIS AUX LEGUMES														
BLE A LA TOMATE							X							
ASSORTI DE FROMAGES							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 8 avril 2026

Selon le règlement UE: 1169/2011

14 Allergènes à déclaration obligatoire

Produits et Plats du menu du jour	Gluten/blé	Crustacés	Oeufs	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, PASTèque														
MACEDOINE DE LEGUMES			X				X							
SALADE DE TOMATES														
SAUTE DE VEAU AUX ABRICOTS ET OLIVES	X				X				X					
FILET DE LIEU AUX LEGUMES					X									
POEELE DE LEGUMES														
RIZ CREOLE	X													
CAMEMBERT							X							
GLACE SNICKERS	X		X		X		X	X						
POMME BIO														
Soir														
SALADE VERTE AU FROMAGE							X							
PASTèque														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X					X	X							
CHIPOLATAS AUX LEGUMES	X				X							X		
POEELE CORDIALE	X						X							
SAINT-PAULIN							X							
TARTE AUX POMMES	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.

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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE						X								
LAIT, CAFE, THE						X								
Midi														
SALADE DE HARICOTS ROUGES	X													
SALADE DE CHOUX ET CAROTTES														
KIWI, PASTEQUE														
QUENELLE DE BROCHET AUX POIVRONS	X		X		X			X		X				
COTE DE PORC SAUCE SAVOYARDE	X				X		X	X						
POEELE CORDIALE														
LENTILLES	X				X									
CONTE, GOUDA						X								
ECLAIR AU CHOCOLAT	X		X		X		X							
POMME GOLDEN														
Soir														
PASTEQUE														
SALADE VERTE, CAROTTES														
FILET DE HOKI GRILLE														
PILON DE POULET TEX MEX	X				X			X						
POEELE D'ENDIVES BRAISEES								X						
PUREE DE BROCOLIS	X				X		X							
SAINT-PAULIN						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.

Menu du : vendredi 10 avril 2026

Selon le règlement UE: 1169/2011

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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE						X								
LAIT, CAFE, THE						X								
Midi														
SALADE COMPOSEE	X				X									
SALADE VERTE														
CRUDITES														
ESCALOPE DE DINDE A LA MILANAISE	X		X		X							X		
FILET DE LIEU GRILLE FRAIS				X					X			X		
POEELE DE LEGUMES														
BLE AU BEURRE	X				X									
YAOURT AUX FRUITS						X								
FRUITS DE SAISON														
Soir														
DUO DE CAROTTES														
PASTEQUE														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X			X	X				X					
FILET DE COLIN MEUNIERE	X				X									
MELANGE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE VAPEUR					X		X							
EDAM						X								
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	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 : samedi 11 avril 2026

14 Allergènes à déclaration obligatoire

Produits et Plats du menu du jour	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														
CRUDITES														
FILET DE HOKI SAUCE NANTUA				X										
SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES	X				X				X					
POELEE DE LEGUMES														
POLENTA AUX CAROTTES														
ASSORTIMENT DE FROMAGES							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.

lundi 6 avril 2026

mardi 7 avril 2026

mercredi 8 avril 2026

jeudi 9 avril 2026

vendredi 10 avril 2026

samedi 11 avril 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
FERIE	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
FERIE	SALADE DE TOMATES SALADE DE MAIS PASTEQUE FILET DE COLIN AU BASILIC CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE HARICOTS VERTS PENNE AU BEURRE YAOURT SUCRE/NATURE POMME BIO BANANE	SALADE VERTE, PASTEQUE MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE TOMATES SAUTE DE VEAU AUX ABRICOTS ET OLIVES FILET DE LIEU AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES RIZ CREOLE CAMEMBERT GLACE SNICKERS POMME BIO	SALADE DE HARICOTS ROUGES SALADE DE CHOUX ET CAROTTES KIWI, PASTEQUE QUENELLE DE BROCHET AUX POIVRONS COTE DE PORC SAUCE SAVOYARDE POEELE CORDIALE LENTILLES CONTE, GOUDA ECLAIR AU CHOCOLAT POMME GOLDEN	SALADE COMPOSEE SALADE VERTE CRUDITES ESCALOPE DE DINDE A LA MILANAISE FILET DE LIEU GRILLE FRAIS POEELE DE LEGUMES BLE AU BEURRE YAOURT AUX FRUITS FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE CRUDITES FILET DE HOKI SAUCE NANTUA SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES POLENTA AUX CAROTTES ASSORTIMENT DE FROMAGES MOUSSE AU CHOCOLAT
	Soir	Soir	Soir	Soir	
FERIE	SALADE COMPOSEE PASTEQUE CROQ BOULGOUR ET POIS CHICHES STEAK HACHE SAUCE BERCY BROCOLIS AUX LEGUMES BLE A LA TOMATE ASSORTI DE FROMAGES MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE AU FROMAGE PASTEQUE PANE DE BLE AUX EPINARDS CHIPOLATAS AUX LEGUMES POEELE CORDIALE SAINT-PAULIN TARTE AUX POMMES	PASTEQUE SALADE VERTE, CAROTTES FILET DE HOKI GRILLE PILON DE POULET TEX MEX POEELE D'ENDIVES BRAISEES PUREE DE BROCOLIS SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	DUO DE CAROTTES PASTEQUE PANE DE BLE AUX EPINARDS FILET DE COLIN MEUNIERE MELANGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM LIEGEOIS AU CHOCOLAT	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA