

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 COLESRAW			X		X					X				
POMELOS														
SALADE VERTE/ MELON														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X		X		X					
NUGGETS DE POULET	X				X									
POEELE DE BROCOLIS														
COQUILLETES AUX LEGUMES	X						X		X					
YAOURT AUX FRUITS/ NATURE							X							
BANANE, POMME GOLDEN														
Soir														
TERRINE DE LEGUMES	X		X		X					X		X		
SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON	X													
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X									
STEAK BOEUF AUX LEGUMES						X			X					
HARICOTS BEURRE														
BLE AUX LEGUMES	X								X					
CAMEMBERT							X							
GATEAU DE SEMOULE AU CARMEL	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	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 CAROTTES, PASTèque														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
OMELETTE NATURE	X		X				X							
EMINCE BŒUF BIO SAUCE FORESTIERE	X						X							
POEELE DE LEGUMES A LA TOMATE														
SEMOULE BIO	X				X		X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME BIO														
BANANE														
Soir														
SALADE VERTE ET TOMATES														
CRUDITES														
SPAGHETTI VEGGIE MAISON	X				X		X	X						
LUNETTE 4 FROMAGES	X		X		X		X							
POEELE DE LEGUMES SANS FECULENT								X						
EDAM							X							
GLACE CONE VANILLE	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 VERTE, CAROTTES RAPEES														
ASPERGE SAUCE MOUSSELINE			X		X					X				
PASTEQUE, MELON														
FILET DE LIEU AUX LEGUMES				X								X		
CHIPOLATAS, COTE DE PORC AUX LEGUMES	X				X							X		
HARICOTS VERTS														
FRITES FRAICHES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME GOLDEN														
GLACE EXTREME			X		X		X							
Soir														
SALADE COMPOSEE		X					X			X				
CROQ SALADE														
PALET VEGETARIEN					X	X								
PAVE DE DINDE SAUCE BEARNAISE	X		X					X		X				
BROCOLIS MAISON														
HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES														
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
BISCUIT	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, VIENNOISERIE	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 MAIS MAISON	X			X										
SALADE DE CHOUX														
KIWI, PASTÈQUE														
QUENELLE DE BROCHET AUX POIVRONS	X		X		X			X	X					
FILET DE POULET SAUCE A LA PROVENCALE	X				X			X						
POELEE CORDIALE														
POMMES DE TERRE VAPEUR														
CONTE, GOUDA							X							
PATISSERIE														
POMME GOLDEN														
Soir														
PASTÈQUE														
SALADE VERTE, CAROTTES														
FILET DE HOKI GRILLE														
SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES	X				X			X						
POELEE D'ENDIVES														
LENTILLES AUX CAROTTES	X				X			X						
SAINT-PAULIN														
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.

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														
TOAST AU CHEVRE CHAUD	X					X				X				
TOMATES														
CRUDITES														
FILET DE HOKI GRENOBLOISE	X			X								X		
BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE					X	X								
POEELE DE LEGUMES														
GRATIN DAUPHINOIS	X				X	X								
YAOURT SUCRE						X								
COOKIES AUX CHOCOLAT	X		X				X							
FRAISES														
Soir														
SALADE AUX CROUTONS MAISON	X													
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X	X							X		
PILON DE POULET SAUCE MARENGO	X				X					X				
HARICOTS VERTS														
RIZ CREOLE	X				X									
CAMEMBERT						X								
MOUSSE AU CHOCLAT	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 13 avril 2026

mardi 14 avril 2026

mercredi 15 avril 2026

jeudi 16 avril 2026

vendredi 17 avril 2026

samedi 18 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
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, 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
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
SALADE COLESLAW POMELOS SALADE VERTE/ MELON PANE DE BLE AUX EPINARDS NUGGETS DE POULET POEELE DE BROCOLIS COQUILLETES AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS/ NATURE BANANE, POMME GOLDEN	SALADE DE TOMATES SALADE DE CAROTTES, PASTEQUE SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES OMELETTE NATURE EMINCE BŒUF BIO SAUCE FORESTIERE POEELE DE LEGUMES A LA TOMATE SEMOULE BIO YAOURT SUCRE POMME BIO BANANE	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES ASPERGE SAUCE MOUSSELINE PASTEQUE, MELON FILET DE LIEU AUX LEGUMES CHIPOLATAS, COTE DE PORC AUX LEGUMES HARICOTS VERTS FRITES FRAICHES YAOURT AUX FRUITS POMME GOLDEN GLACE EXTREME	SALADE DE MAIS MAISON SALADE DE CHOUX KIWI, PASTEQUE QUENELLE DE BROCHET AUX POIVRONS FILET DE POULET SAUCE A LA PROVENCALE POEELE CORDIALE CONTE, GOUDA PATISSERIE POMME GOLDEN	TOAST AU CHEVRE CHAUD TOMATES CRUDITES FILET DE HOKI GRENOBLOISE BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE POEELE DE LEGUMES GRATIN DAUPHINOIS YAOURT SUCRE COOKIES AUX CHOCOLAT FRAISES	PANIER REPAS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
TERRINE DE LEGUMES SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE STEAK BOEUF AUX LEGUMES HARICOTS BEURRE BLE AUX LEGUMES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARMEL	SALADE VERTE ET TOMATES CRUDITES SPAGHETTI VEGGIE MAISON LUNETTE 4 FROMAGES POEELE DE LEGUMES SANS FECULENT EDAM GLACE CONE VANILLE	SALADE COMPOSEE CROQ SALADE PALET VEGETARIEN PAVE DE DINDE SAUCE BEARNAISE BROCOLIS MAISON HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	PASTEQUE SALADE VERTE, CAROTTES FILET DE HOKI GRILLE SAUCISSE FUMEE AUX LEGUMES POEELE D'ENDIVES LENTILLES AUX CAROTTES SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE AUX CROUTONS MAISON FILET DE COLIN AUX LEGUMES PILON DE POULET SAUCE MARENGO HARICOTS VERTS RIZ CREOLE CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCLAT	