





























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	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 COMPOSEE/ CRUDITES														
SALADE VERTE														
ŒUFS MAYONNAISE			X			X				X				
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X			X						
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X											
CORDON BLEU A LA TOMATE	X				X	X								
POELEE DE BROCOLIS														
PENNE AUX LEGUMES	X					X		X						
YAOURT SUCRE/ NATURE SANS SUCRE						X								
BANANE/ KIWI														
Soir														
SALADE DE CONCOMBRE														
SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON	X													
PANE DE BLE	X				X	X		X						
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	X					X						X		
HARICOTS VERTS														
GRATIN DAUPHINOIS	X				X	X								
FROMAGE BLANC SUCRE						X								
PECHE AU SIROP														

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 5 mai 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 COMPOSEE		X			X		X							
GASPACHO DE MELON A LA MENTHE														
FILET DE HOKI AUX LEGUMES				X				X						
STEAK HACHE SAUCE MARENGO	X				X			X		X		X		
POELEE AUX QUATRE LEGUMES														
BOULGOUR	X						X							
COMTE							X							
POMME GOLDEN														
FRAISES														
Soir														
CAROTTES ET TOMATES														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES														
FILET DE LIMANDE AUX LEGUMES	X		X				X	X		X		X		
EMINCE DE DINDE A LA PROVENCALE	X				X			X						
POELEE DE BROCOLIS														
GNOCCHI A LA TOMATE	X				X		X							
CAMEMBERT							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.

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														
CAROTTES RAPEES														
BETTERAVES														
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X										
CHIPOLATAS	X				X				X					
SAUCISSES FUMÉES AUX LEGUMES	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
LENTILLES BIO														
EMMENTAL, GOUDA							X							
BUN ROLL	X		X		X			X						
POMME														
Soir														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
MELON														
PANE DE BLE VEGGIE	X					X			X					
ESCALOPE DE POULET A LA NORMANDE	X				X		X							
HARICOTS VERTS														
POELEE CAMPAGNARDE														
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.















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		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 COMPOSEE														
SALADE DE POIS CHICHES	X							X		X				
CAROTTES RAPEES														
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGUAISE			X		X		X	X						
SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	X				X			X				X		
COURGETTES A LA TOMATE														
SEMOULE	X						X							
COMTE/ YAOURT NATURE							X							
BANANE														
FRAISES														
Soir														
PIZZA A LA TOMATE	X				X		X							
MELON, PASTÈQUE														
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X	X		X						
PALET DE PORC A L'ANANAS										X		X		
BROCOLIS MAISON														
BLE AUX LEGUMES	X				X		X							
ASSORTI DE FROMAGES							X							
BISCUIT	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.

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														
Soir														
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 : samedi 9 mai 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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE														
CRUDITES														
PANE DE BLE AUX LEGUMES				X			X							
NUGGETS DE POULET	X				X			X				X		
HARICOTS VERTS														
RIZ BASMATI AUX CAROTTES	X						X		X					
ASSORTIMENT DE YAOURTS							X							
FRAISES MELBA	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 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026	samedi 9 mai 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 CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	FERIE	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/ CRUDITES SALADE VERTE ŒUFS MAYONNAISE PANE DE BLE AUX EPINARDS OMELETTE A LA CIBOULETTE CORDON BLEU A LA TOMATE POEELE DE BROCOLIS PENNE AUX LEGUMES YAOURT SUCRE/ NATURE SANS SUCRE BANANE/ KIWI	SALADE DE TOMATES SALADE COMPOSEE GASPACHO DE MELON A LA MENTHE FILET DE HOKI AUX LEGUMES STEAK HACHE SAUCE MARENGO POEELE AUX QUATRE LEGUMES BOULGOUR COMTE POMME GOLDEN FRAISES	SALADE VERTE CAROTTES RAPEES BETTERAVES FILET DE COLIN AUX LEGUMES CHIPOLATAS SAUCISSES FUMEEES AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES LENTILLES BIO EMMENTAL, GOUDA BUN ROLL POMME	CRUDITES SALADE COMPOSEE SALADE DE POIS CHICHES CAROTTES RAPEES ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGUAISE SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES COURGETTES A LA TOMATE SEMOULE COMTE/ YAOURT NATURE BANANE FRAISES	FERIE	SALADE VERTE CRUDITES PANE DE BLE AUX LEGUMES NUGGETS DE POULET HARICOTS VERTS RIZ BASMATI AUX CAROTTES ASSORTIMENT DE YAOURTS FRAISES MELBA
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
SALADE DE CONCOMBRE SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON PANE DE BLE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC SUCRE PECHE AU SIROP	CAROTTES ET TOMATES SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES FILET DE LIMANDE AUX LEGUMES EMINCE DE DINDE A LA PROVENCEALE POEELE DE BROCOLIS GNOCCHI A LA TOMATE CAMEMBERT GLACE, POMME ROUGE	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES MELON PANE DE BLE VEGGIE ESCALOPE DE POULET A LA NORMANDE HARICOTS VERTS POEELE CAMPAGNARDE SAINT-PAULIN MOSAIQUE DE FRUITS	PIZZA A LA TOMATE MELON, PASTEQUE PANE DE BLE AUX EPINARDS PALET DE PORC A L'ANANAS BROCOLIS MAISON BLE AUX LEGUMES ASSORTI DE FROMAGES BISCUIT	FERIE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA