

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							
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES, SALADE VERTE														
POTAGE AUX LEGUMES														
DUO DE MELON ET PASTÈQUE														
OMELETTE AU FROMAGE			X				X							
FILET DE POULET SAUCE NORMANDE	X				X									
BROCOLIS FRAIS														
BLE A LA PIPERADE	X						X							
YAOURT AUX FRUITS							X							
BISCUIT	X		X				X	X						
POMME GOLDEN														
Soir														
TERRINE DU MARCHE			X		X		X	X						
SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON	X													
CROQ BOULGOUR AUX LENTILLES	X				X			X						
BOULETTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ET OLIVES	X				X			X	X			X		
POELEE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE VAPEUR														
FROMAGE BLANC SUCRE/NATURE							X							
FRAISES	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, VIENNOISERIE	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														
SOUPE DE LEGUMES ET CROUTONS MAISON	X							X						
SALADE DE CHOUX-FLEURS														
CRUDITES	X													
FILET DE HOKI AUX LEGUMES				X				X				X		
SAUTE DE PINTADE A L'ANCIENNE	X							X		X		X		
POEELE DE LEGUMES														
RIZ CREOLE	X				X									
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
CLEMENTINES, BANANE														
Soir														
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES														
CRUDITES ET CROUTONS														
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE					X			X						
CHIPOLATAS AUX LEGUMES	X				X					X				
HARICOTS VERTS														
GRTIN DAUPHINOIS	X				X		X							
SAMOS							X							
FLAN CAMEL	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 VERTE, CAROTTES RAPEES														
POTAGE AUX LEGUMES							X							
SARDINE A L'ECHALOTE				X										
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X											
STEAK HACHE AUX CHAMPIGNONS	X				X					X		X		
POELEE DE LEGUMES SANS FECULENT								X						
SEMOULE AUX CAROTTES	X				X									
EMMENTAL							X							
POMME GOLDEN BIO														
BANANE BIO														
Soir														
SALADE COMPOSEE		X								X				
MELON VERT														
OMELETTE AUX LEGUMES			X		X	X								
PAVE DE DINDE SAUCE MARENGO	X				X					X		X		
HARICOTS VERTS														
RISOTTO A LA MILANAISE	X				X		X		X	X				
COMTE							X							
FRAISES														

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 16 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
Midi														
FERIE														
<p>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.</p>														

lundi 11 mai 2026

mardi 12 mai 2026

mercredi 13 mai 2026

jeudi 14 mai 2026

vendredi 15 mai 2026

samedi 16 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,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			
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
SALADE DE TOMATES, SALADE VERTE POTAGE AUX LEGUMES DUO DE MELON ET PASTèque OMELETTE AU FROMAGE FILET DE POULET SAUCE NORMANDE BROCOLIS FRAIS BLE A LA PIPERADE YAOURT AUX FRUITS BISCUIT POMME GOLDEN	SOUPE DE LEGUMES ET CROUTONS MAISON SALADE DE CHOUX-FLEURS CRUDITES FILET DE HOKI AUX LEGUMES SAUTE DE PINTADE A L'ANCIENNE POELEE DE LEGUMES RIZ CREOLE FROMAGE BLANC SUCRE CLEMENTINES, BANANE	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES POTAGE AUX LEGUMES SARDINE A L'ECHALOTE OMELETTE A LA CIBOULETTE STEAK HACHE AUX CHAMPIGNONS POELEE DE LEGUMES SANS FECULENT SEMOULE AUX CAROTTES EMMENTAL POMME GOLDEN BIO BANANE BIO	FERIE	FERIE	FERIE
Soir	Soir	Soir		Soir	
TERRINE DU MARCHE SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON CROQ BOULGOUR AUX LENTILLES BOULETTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ET OLIVES POELEE DE LEGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC SUCRE/NATURE FRAISES	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES CRUDITES ET CROUTONS FILET DE COLIN SAUCE TOMATE CHIPOLATAS AUX LEGUMES HARICOTS VERTS GRIN DAUPHINOIS SAMOS FLAN CARAMEL	SALADE COMPOSEE MELON VERT OMELETTE AUX LEGUMES PAVE DE DINDE SAUCE MARENGO HARICOTS VERTS RISOTTO A LA MILANAISE COMTE FRAISES	FERIE	FERIE	