















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 DE MAIS, POMELOS														
SALADE VERTE ET TOMATES														
MELON, PASTÈQUE														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LOUP SAUCE AUX POIVRONS FRAIS				X			X					X		
ESCALOPE VIENNOISE /CORDON BLEU	X				X		X							
POELEE MERIDIONALE														
PENNE AUX LEGUMES	X						X							
YAOURT SUCRE							X							
POMME ROUGE														
FRAISES, BANANE, ABRICOTS														
Soir														
TERRINE DE POISSON SAUCE TARTARE			X	X			X							
SALADE VERTE AUX NOIX								X						
PANE DE BLE	X				X	X								
CHIPOLATAS AUX LEGUMES	X				X	X		X				X		
HARICOTS VERTS														
BLE AUX LEGUMES	X				X				X					
CAMEMBERT							X							
GLACE MARS	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 : mardi 2 juin 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	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, BETTERAVES														
SALADE COMPOSEE	X	X				X		X						
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
OMELETTE A LA CIBOULETTE			X											
COTE DE PORC AUX LEGUMES	X										X			
POELEE DE BROCOLIS														
GRATIN DAUPHINOIS	X					X								
EMMENTAL, TARTARE						X								
POMME BIO														
MOUSSE AU CHOCOLAT	X		X			X	X							
Soir														
PASTèque	X													
SALADE VERTE														
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE				X	X									
BOULETTE D'AGNEAU A LA PROVENCALE														
BROCOLIS FRAIS														
SEMOULE BIO	X				X									
EMMENTAL						X								
CERISE														















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, PASTèque														
CROQ SALADE	X													
SALADE DE TOMATES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE	X				X				X					
FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	X				X									
POELEE DE LEGUMES														
FRITES	X				X		X							
CAMEMBERT							X							
FRAISES														
POMME BIO														
Soir														
SALADE VERTE AU FROMAGE							X							
MELON														
NUGGETS DE POISSON	X			X	X									
CHEESE BURGER	X				X							X		
POELEE DE LEGUMES														
POTATOES	X				X	X								
SAINT-PAULIN							X							
GLACE SUNDAE	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 : jeudi 4 juin 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	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 MAIS MAISON	X													
SALADE DE CHOUX KIWI, PASTÈQUE														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE BROSME SAUCE EPICES SOLEIL	X			X	X			X						
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	X				X			X						
HARICOTS VERTS PUREE DE CAROTTES	X				X		X							
YAOURT AROMATISE PARIS BREST	X		X		X		X	X						
Soir														
PASTÈQUE SALADE VERTE, CAROTTES														
PAVE DE COLIN AUX LEGUMES CROQ BOULGOUR AU FROMAGE	X			X	X			X						
POELEE D'ENDIVES PENNE BIO A LA PIPERADE	X		X		X			X						
SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON							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 5 juin 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							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
ENTREE CHAUDE MINI BREZEL	X				X		X							
SALADE VERTE														
CRUDITES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE HOKI ET BRUNOISE DE LEGUMES				X	X							X		
SAUTE DE PORC FORESTIERE	X				X			X				X		
HARICOTS VERTS														
GRATIN DE CHOUX-FLEURS	X				X		X	X						
YAOURT AUX FRUITS							X							
NECTARINE, SALADE DE FRUITS MAISON	X		X		X		X							
Soir														
DUO DE CAROTTES														
PASTÈQUE														
FILET DE COLIN MEUNIÈRE	X			X	X									
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X				X			X		X				
MELANGE DE LEGUMES														
POMMES DE TERRE A LA SARLADAISE	X				X		X	X						
EDAM							X							
CERISE														

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 6 juin 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							
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE														
CRUDITES														
ŒUFS SAUCE AUREORE	X		X				X							
BOULETTES D'AGNEAU AUX LEGUMES	X				X		X							
DUO DE HARICOTS VERTS														
SEMOULE AUX POIS CHICHES														
ASSORTIMENT DE FROMAGES							X							
BANANE														
POMME BIO														

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 1 juin 2026

mardi 2 juin 2026

mercredi 3 juin 2026

jeudi 4 juin 2026

vendredi 5 juin 2026

samedi 6 juin 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	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, POMELOS SALADE VERTE ET TOMATES MELON, PASTEQUE >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LOUP SAUCE AUX POIVRONS FRAIS ESCALOPE VIENNOISE /CORDON BLEU POEELE MERIDIONALE PENNE AUX LEGUMES YAOURT SUCRE POMME ROUGE FRAISES, BANANE, ABRICOTS	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE COMPOSEE >> ASSIETTE DE CRUDITES << OMELETTE A LA CIBOULETTE COTE DE PORC AUX LEGUMES POEELE DE BROCOLIS GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL, TARTARE POMME BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE, PASTEQUE CROQ SALADE SALADE DE TOMATES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LIMANDE MEUNIERE FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE POEELE DE LEGUMES FRITES CAMEMBERT FRAISES POMME BIO	SALADE DE MAIS MAISON SALADE DE CHOUX KIWI, PASTEQUE >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE BROSME SAUCE EPICES SOLEIL PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS PUREE DE CAROTTES YAOURT AROMATISE PARIS BREST	ENTREE CHAUDE MINI BREZEL SALADE VERTE CRUDITES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE HOKI ET BRUNOISE DE LEGUMES SAUTE DE PORC FORESTIERE HARICOTS VERTS GRATIN DE CHOUX-FLEURS YAOURT AUX FRUITS NECTARINE, SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE VERTE CRUDITES ŒUFS SAUCE AURORE BOULETTES D'AGNEAU AUX LEGUMES DUO DE HARICOTS VERTS SEMOULE AUX POIS CHICHES ASSORTIMENT DE FROMAGES BANANE POMME BIO
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
TERRINE DE POISSON SAUCE TARTARE SALADE VERTE AUX NOIX PANE DE BLE CHIPOLATAS AUX LEGUMES HARICOTS VERTS BLE AUX LEGUMES CAMEMBERT GLACE MARS	PASTEQUE SALADE VERTE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE BOULETTE D'AGNEAU A LA PROVENCALE BROCOLIS FRAIS SEMOULE BIO EMMENTAL CERISE	SALADE VERTE AU FROMAGE MELON NUGGETS DE POISSON CHEESE BURGER POEELE DE LEGUMES POTATOES SAINT-PAULIN GLACE SUNDAE	PASTEQUE SALADE VERTE, CAROTTES PAVE DE COLIN AUX LEGUMES CROQ BOULGOUR AU FROMAGE POEELE D'ENDIVES PENNE BIO A LA PIPERADE SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	DUO DE CAROTTES PASTEQUE FILET DE COLIN MEUNIERE STEAK HACHE SAUCE BERCY MELANGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE A LA SARLADAISE EDAM CERISE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA