















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														
CRUDITES														
SALADE COMPOSEE														
GASPACHO DE CONCOMBRES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
OMELETTE A LA CIBOULETTE				X			X					X		
STEAK HACHE SAUCE BERCY	X				X									
BROCOLIS														
LENTILLES AUX LEGUMES	X						X							
LEERDAMMER							X							
POMME CRIPPS PINK							X							
PARIS BREST			X				X							
Soir														
SALADE D'ENDIVES AUX FROMAGES							X							
CRUDITES								X						
PANE DE BLE	X				X	X								
FILET DE POULET AUX LEGUMES														
HARICOTS VERTS														
RIZ AUX LEGUMES	X													
CAMEMBERT							X							
GLACE														

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 16 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, VEINNOISERIE	X				X		X	X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS			X		X		X	X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE TOMATES														
SALADE DE MAIS ET SURIMI	X	X												
ŒUFS DUR MAYONNAISE			X		X		X							
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE COLIN GRILLE					X									
BROCHETTE DE POULET AUX OLIVES	X				X							X		
POELEE DE BROCOLIS														
POMMES DE TERRE SAUTEES	X						X							
EMMENTAL, TARTARE							X							
POMME BIO														
MOUSSE AU CHOCOLAT	X		X				X	X						
Soir														
SALADE COMPOSEE	X													
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
CROQ BOULGOUR AUX LEGUMES	X			X	X	X								
TOMATE FARCIE VEGGIE	X													
COURGETTES BRAISEES														
RIZ BASMATI	X				X				X					
EMMENTAL							X							
PECHE														

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														
MELON	X				X		X	X						
SALADE DE TOMATES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE COLIN GRILLE														
ROTI DE PORC SAUCE RAVIGOTE	X				X				X					
DUO DE COURGETTES														
JARDINIÈRE DE LEGUMES	X				X				X					
CAMEMBERT							X							
GLACE SUNDAE	X		X		X									
POMME BIO														
Soir														
SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES							X							
MELON														
NUGGETS DE BLE VEGGIE	X				X	X								
STEAK DE BŒUF SAUCE BEARNAISE			X		X									
POELEE D'ENDIVES BRAISEES														
BOULGOUR AUX LEGUMES	X				X	X								
SAINT-PAULIN							X							
SOUPE DE FRAISES	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														
CRUDITES	X													
SALADE DE CHOUX														
GASPACHO DE MELON														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE HOKI SAUCE EPICES SOLEIL				X	X				X					
CHIPOLATAS AUX POIVRONS	X				X				X			X		
HARICOTS VERTS														
PENNE AUX LEGUMES	X				X									
YAOURT AUX FRUITS							X							
CERISES, FRAISES														
Soir														
CRUDITES														
PASTÈQUE														
OMELETTE AUX LEGUMES				X										
SALADE DE HARICOTS ROUGES	X				X				X					
POELEE DE BROCOLIS														
BLE BIO	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.

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 BLE	X			X	X									
MORTADELLE					X							X		
CRUDITES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES MAISON				X	X							X		
SAUTE DE DINDE SAUCE TOMATE	X				X				X			X		
POELEE DE LEGUMES														
RIZ AUX LEGUMES	X													
EMMENTAL							X							
GLACE CONE VANILLE OU CHOCOLAT	X		X		X		X	X						
Soir														
DUO DE CAROTTES														
PASTèque														
FILET DE COLIN MEUNIÈRE	X			X										
TOMATE VEGGIE														
MELANGE DE LEGUMES														
RAVIOLIS AUX LEGUMES	X						X		X					
EDAM							X							
NECTARINE														

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 20 juin 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	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X		X	X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE VERTE														
CRUDITES														
ŒUFS FARCIS CHIMAY	X		X				X		X					
PAVE DE DINDE AUX ABRICOTS	X													
DUO DE HARICOTS VERTS														
ASSORTIMENT DE FROMAGES							X							
GLACE EXTREME VANILLE/ FRAISE	X		X		X		X	X						
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 15 juin 2026

mardi 16 juin 2026

mercredi 17 juin 2026

jeudi 18 juin 2026

vendredi 19 juin 2026

samedi 20 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, VEINNOISERIE 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
CRUDITES SALADE COMPOSEE GASPACHO DE CONCOMBRES >> ASSIETTE DE CRUDITES << OMELETTE A LA CIBOULETTE STEAK HACHE SAUCE BERCY BROCOLIS LENTILLES AUX LEGUMES LEERDAMMER POMME CRIPPS PINK PARIS BREST	SALADE DE TOMATES SALADE DE MAIS ET SURIMI ŒUFS DUR MAYONNAISE >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE COLIN GRILLE BROCHETTE DE POULET AUX OLIVES POELEE DE BROCOLIS POMMES DE TERRE SAUTEES EMMENTAL, TARTARE POMME BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE, PASTÈQUE MELON SALADE DE TOMATES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE COLIN GRILLE ROTI DE PORC SAUCE RAVIGOTE DUO DE COURGETTES JARDINIERE DE LEGUMES CAMEMBERT GLACE SUNDAE POMME BIO	CRUDITES SALADE DE CHOUX GASPACHO DE MELON >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE HOKI SAUCE EPICES SOLEIL CHIPOLATAS AUX POIVRONS HARICOTS VERTS PENNE AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS CERISES, FRAISES	SALADE DE BLE MORTADELLE CRUDITES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LIEU ET BRUNOISE DE LEGUMES MAISON SAUTE DE DINDE SAUCE TOMATE POELEE DE LEGUMES RIZ AUX LEGUMES EMMENTAL GLACE CONE VANILLE OU CHOCOLAT	SALADE VERTE CRUDITES ŒUFS FARCIS CHIMAY PAVE DE DINDE AUX ABRICOTS DUO DE HARICOTS VERTS ASSORTIMENT DE FROMAGES GLACE EXTREME VANILLE/ FRAISE POMME BIO
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
SALADE D'ENDIVES AUX FROMAGES CRUDITES PANE DE BLE FILET DE POULET AUX LEGUMES HARICOTS VERTS RIZ AUX LEGUMES CAMEMBERT GLACE	SALADE COMPOSEE SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES CROQ BOULGOUR AUX LEGUMES TOMATE FARCIE VEGGIE COURGETTES BRAISEES RIZ BASMATI EMMENTAL PECHE	SALADE VERTE AUX DEUX FROMAGES MELON NUGGETS DE BLE VEGGIE STEAK DE BŒUF SAUCE BEARNAISE POELEE D'ENDIVES BRAISEES BOULGOUR AUX LEGUMES SAINT-PAULIN SOUPE DE FRAISES	CRUDITES PASTÈQUE OMELETTE AUX LEGUMES SALADE DE HARICOTS ROUGES POELEE DE BROCOLIS BLE BIO SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	DUO DE CAROTTES PASTÈQUE FILET DE COLIN MEUNIÈRE TOMATE VEGGIE MELANGE DE LEGUMES RAVIOLIS AUX LEGUMES EDAM NECTARINE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA