

Menu du : lundi 7 septembre 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	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE DE CAROTTES ET MAIS	X													
SALADE DE HARICOTS ROUGES	X						X		X					
MELON, PASTèque, POMELOS														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LIEU NOIR FRAIS				X					X			X		
CHAUSSON A LA BOLOGNAISE	X		X		X		X		X					
CAROTTES ET BROCOLIS														
PENNE BIO	X						X							
YAOURT AUX FRUITS							X							
POMME ROYAL GALA ,BANANE														
Soir														
PATE DE CAMPAGNE			X	X					X					
SALADE VERTE								X						
PAVE DE BLE AUX EPINARDS	X			X	X				X					
BROCHETTE DE POULET ET MANGUE	X				X									
HARICOTS VERTS														
BLE AUX LEGUMES														
MIMOLETTE							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT														

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 8 septembre 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	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 DE MAIS ET SURIMI		X												
MELON														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
OMELETTE NATURE			X		X									
SAUTE DE VEAU AUX ABRICOTS	X								X			X		
POELEE DE BROCOLIS														
BOULGOUR AU BEURRE	X						X							
EMMENTAL, TARTARE							X							
POMME BIO														
LIEGOIS AU CHOCOLAT	X		X				X	X						
Soir														
SALADE COMPOSEE	X													
SALADE VERTE														
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	X			X	X							X		
BOULETTE D'AGNEAU A LA PROVENCALE	X				X				X			X		
POELEE CORDIALE														
LENTILLES	X				X		X		X					
FROMAGE BLANC AUX FRUITS							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.

Menu du : mercredi 9 septembre 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Ceufs	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, POIREAUX VINAIGRETTE							X			X		X		
CROQ SALADE, CAROTTES	X													
SALADE DE TOMATES, CHOUX-FLEUR														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X				X					
COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	X				X							X		
POEELE MERIDIONALE														
POMMES DE TERRE VAPEUR							X							
CAMEMBERT							X							
CLEMENTINES														
POMME BIO														
Soir														
SALADE COMPOSEE							X							
MELON														
TARTE AUX LEGUMES	X				X				X					
PIZZA AUX FROMAGES	X				X							X		
POEELE DE LEGUMES														
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 10 septembre 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	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
SALADE COMPOSEE	X				X		X					X		
ENDIVES MIMOSA			X											
CAROTTES RAPEES														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET DE COLIN GRILLE				X					X			X		
BROCHETTE DE POULET SCE MANGUE	X				X							X		
POEELE BROCOLIS														
LENTILLES	X				X				X					
FROMAGE BLANC SUCRE							X							
MUFFIN AU CHOCOLAT	X		X		X				X					
Soir														
SALADE COLESRAW			X				X							
TOMATES MIMOSA, POMELOS			X											
ŒUFS FLORENTINE	X								X					
ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO	X				X				X	X				
FENOUIL BRAISE														
FRITES					X									
COMTE														
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.

Menu du : vendredi 11 septembre 2026

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/ cacaohuètes	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 ET CAROTTES	X			X	X									
SALADE VERTE														
MELON														
>> ASSIETTE DE CRUDITES <<														
FILET D'EGLEFIN ET BRUNOISE DE LEGUMES				X	X							X		
EMINCE DE BŒUF SAUCE POIVRE VERT	X				X				X			X		
POELEE DE BROCOLIS														
RIZ AUX LEGUMES	X				X		X		X					
YAOURT AUX FRUITS						X								
CLEMENTINES, BANANE														
Soir														
DUO DE CAROTTES														
PASTEQUE														
FILET DE COLIN MEUNIERE	X			X										
SAUCISSE FUMEE					X				X					
MELANGE DE LEGUMES														
PETITS POIS A LA FRANCAISE	X				X		X							
EDAM						X								
CAKE AU CITRON SAUCE ANGLAISE	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.

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 7 septembre 2026

mardi 8 septembre 2026

mercredi 9 septembre 2026

jeudi 10 septembre 2026

vendredi 11 septembre 2026

samedi 12 septembre 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 CAROTTES ET MAIS SALADE DE HARICOTS ROUGES MELON, PASTèque,POMELOS >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LIEU NOIR FRAIS CHAUSSON A LA BOLOGNAISE CAROTTES ET BROCOLIS PENNE BIO YAOURT AUX FRUITS POMME ROYAL GALA ,BANANE	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE MAIS ET SURIMI MELON >> ASSIETTE DE CRUDITES << OMELETTE NATURE SAUTE DE VEAU AUX ABRICOTS POEELE DE BROCOLIS BOULGOUR AU BEURRE EMMENTAL, TARTARE POMME BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE, POIREAUX VINAIGRETTE CROQ SALADE, CAROTTES SALADE DE TOMATES, CHOUX-FLEUR >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE LIMANDE MEUNIERE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POEELE MERIDIONALE POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT CLEMENTINES POMME BIO	SALADE COMPOSEE ENDIVES MIMOSA CAROTTES RAPEES >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET DE COLIN GRILLE BROCHETTE DE POULET SCE MANGUE POEELE BROCOLIS LENTILLES FROMAGE BLANC SUCRE MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE DE MAIS ET CAROTTES SALADE VERTE MELON >> ASSIETTE DE CRUDITES << FILET D'EGLEFIN ET BRUNOISE DE LEGUMES EMINCE DE BŒUF SAUCE POIVRE VERT POEELE DE BROCOLIS RIZ AUX LEGUMES YAOURT AUX FRUITS CLEMENTINES, BANANE	SALADE VERTE CRUDITES PAVE DE BLE AUX EPINARDS PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MARENGO PUREE DE BROCOLIS ASSORTIMENT DE FROMAGES MOSAIQUE DE FRUITS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
PATE DE CAMPAGNE SALADE VERTE PAVE DE BLE AUX EPINARDS BROCHETTE DE POULET ET MANGUE HARICOTS VERTS BLE AUX LEGUMES MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE COMPOSEE SALADE VERTE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE BOULETTE D'AGNEAU A LA PROVENCALE POEELE CORDIALE LENTILLES FROMAGE BLANC AUX FRUITS BISCUIT	SALADE COMPOSEE MELON TARTE AUX LEGUMES PIZZA AUX FROMAGES POEELE DE LEGUMES SAINT-PAULIN GLACE SUNDAE	SALADE COLESLAW TOMATES MIMOSA, POMELOS ŒUFS FLORENTINE ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO FENOUIL BRAISE FRITES COMTE MOSAIQUE DE FRUITS	DUO DE CAROTTES PASTèque FILET DE COLIN MEUNIERE SAUCISSE FUMEE MELANGE DE LEGUMES PETITS POIS A LA FRANCAISE EDAM CAKE AU CITRON SAUCE ANGLAISE	

Monsieur le Secrétaire Général
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA