

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 29 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						
PÂTE À TARTINER, MIEL, CRÈME DE MARRONS			X		X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFÉ, THÉ							X							
Midi														
SALADE DE PÂTES	X				X		X			X				
SALADE DE CAROTTES, PASTÈQUE														
SALADE VERTE AUX FROMAGES							X							
PAVÉ DE COLIN SAUCE TOMATE	X			X	X					X				
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LÉGUMES	X									X		X		
DUO DE CAROTTES RONDELLES														
LENTILLES	X				X		X							
YAOURT SUCRÉ							X							
MUFFIN OU COOKIES	X		X		X		X	X						
POMME MELON BIO														
Soir														
SALADE VERTE ET TOMATES														
ASPIC D'ŒUFS AU JAMBON			X											
FILET DE HOKI AUX LÉGUMES	X				X									
CÔTE DE PORC À LA SAVOYARDE	X				X		X							
POÊLÉE DE LÉGUMES														
BEIGNET DE BROCOLIS	X				X									
FROMAGE BLANC SUCRÉ							X							
GLACE CONE VANILLE	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														
ASPERGE SAUCE MOUSSELINE			X		X					X				
PASTEQUE, MELON														
OMELETTE NATURE			X											
NAVARIN D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	X				X				X	X		X		
HARICOTS VERTS														
BLE A LA TOMATE	X				X									
CAMEMBERT							X							
POMME GOLDEN														
DUO DE RAISINS														
Soir														
SALADE COMPOSEE		X					X			X				
CROQ SALADE MAISON	X			X		X			X					
PALET VEGETARIEN					X	X								
STEAK HACHE SAUCE BEARNAISE			X			X			X	X				
COURGETTES BRAISEES														
FRITES					X									
YAOURT SUCRE							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT	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 : jeudi 1 octobre 2026

[illegible]

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 2 octobre 2026

[illegible]

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 28 septembre 2026

mardi 29 septembre 2026

mercredi 30 septembre 2026

jeudi 1 octobre 2026

vendredi 2 octobre 2026

samedi 3 octobre 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 MAISON SALADE DE POIS CHICHES PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN SAUCE EPICES DU SOLEIL SAUTE DE VEAU A L'ANCIENNE POEELE DE LEGUMES PENNE AU BEURRE ASSORTI DE FROMAGES BANANE POMME BIO	SALADE DE PATES SALADE DE CAROTTES, PASTIQUE SALADE VERTE AUX FROMAGES PAVE DE COLIN SAUCE TOMATE SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LEGUMES DUO DE CAROTTES RONDELLES LENTILLES YAOURT SUCRE MUFFIN OU COOKIES POMME MELON BIO	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES ASPERGE SAUCE MOUSSELINE PASTIQUE, MELON OMELETTE NATURE NAVARIN D'AGNEAU AUX PRUNEAUX HARICOTS VERTS BLE A LA TOMATE CAMEMBERT POMME GOLDEN DUO DE RAISINS	SALADE DE MAIS MAISON SALADE DE CHOUX TABOULE QUENELLE DE BROCHET AUX POIVRONS ESTOUFFADE DE BŒUF A L'ANCIENNE POEELE CORDIALE BOULGOUR COMTE, GOUDA FRUITS DE SAISON	ASPIC D'ŒUFS AU JAMBON TOMATES, CAROTTES RAPEES MORTADELLE FILET DE LIEU NOIR AUX LEGUMES FILET DE POULET AUX LEGUMES POEELE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX-FLEURS GOUDA CARRE DE FRUITS ROUGE	SALADE VERTE CRUDITES ŒUFS DUR SAUCE NANTUA ROTI DE DINDE SAUCE AUX OLIVES POEELE DE BROCOLIS PUREE DE CAROTTES YAOURT AUX FRUITS MOELLEUX AU CITRON
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
POMELOS SALADE VERTE MIMOSA MAISON PANE DE BLE AUX EPINARDS EMINCE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS POEELE RUSTIQUE RIZ CREOLE GOUDA FLAN AU CARAMEL	SALADE VERTE ET TOMATES ASPIC D'ŒUFS AU JAMBON FILET DE HOKI AUX LEGUMES COTE DE PORC A LA SAVOYARDE POEELE DE LEGUMES BEIGNET DE BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRE GLACE CONE VANILLE	SALADE COMPOSEE CROQ SALADE MAISON PALET VEGETARIEN STEAK HACHE SAUCE BEARNAISE COURGETTES BRAISEES FRITES YAOURT SUCRE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES SALADE VERTE, CAROTTES FILET DE HOKI GRILLE PILON DE POULET TEX MEX POEELE D'ENDIVES PUREE DE PANAI MAISON SAINT-PAULIN SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE AUX CROUTONS MAISON FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE CORDON BLEU HARICOTS VERTS BOULGOUR BIO AU BEURRE CAMEMBERT CLEMENTINE	

Monsieur l'Intendant
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA