

Menu du : lundi 5 octobre 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						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
TERRINE DE LEGUMES			X	X						X				
POMELOS, PASTèque														
SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE	X					X			X					
OMELETTE NATURE			X				X							
CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE	X				X		X		X					
COURGETTES, MACEDOINE DE LEGUMES														
MACARONI AU BEURRE	X						X							
EMMENTAL, CAMEMBERT							X							
GLACE	X		X				X	X						
POMME GOLDEN														
Soir														
SALADE DE MACEDOINE DE LEGUMES			X				X		X					
SALADE VERTE AUX POMMES														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X				X		X							
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LEGUMES	X				X				X			X		
GRATIN DAUPHINOIS														
	X						X							
GOUDA														
MUFFINS														

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 DE TOMATES, BETTERAVES														
SALADE DE CAROTTES, POMELOS														
SALADE D'ENDIVES AUX FROMAGES							X							
FILET DE HOKI AUX LEGUMES				X	X					X		X		
SAUTE DE PORC AU CURRY	X				X				X			X		
POEELE DE BROCOLIS														
RIZ CREOLE	X						X							
YAOURT AUX FRUITS							X							
DUO DE RAISINS														
Soir														
SALADE VERTE ET TOMATES														
ŒUFS MIMOSA			X				X							
PANE DE BLE AUX EPINARDS	X				X				X					
FILET DE POULET SAUCE BERCY	X				X									
HARICOTS BEURRE ET CAROTTES														
POMMES DE TERRE VAPEUR							X							
FROMAGE BLANC SUCRE														
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.

[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.

Produits et Plats du menu du jour	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						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
POMELOS, CAROTTES AUX OLIVES														
SALADE DE CHOUX					X									
KIWI, ENDIVES AUX POMMES														
PAVE DE COLIN SAUCE BONNE FEMME	X			X	X				X	X				
STEAK HACHE AUX LEGUMES	X								X					
POELEE CORDIALE														
POMMES DE TERRE SAUTEES														
CONTE, GOUDA							X							
GLACE SNICKERS OU CONE														
POMME ROYAL GALA														
Soir														
VELOUTE AUX LEGUMES							X							
SALADE VERTE, CAROTTES														
FILET DE HOKI GRILLE														
COTE DE PORC AUX PRUNEAUX	X				X				X	X				
BROCOLIS AUX CAROTTES	X									X				
GNOCCHI A LA TOMATE														
SAINT-PAULIN							X							
MOUSSE AU CHOCOLAT	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														
ENTREE CHAUDE CROISILLON DUBARY	X		X				X			X				
TOMATES														
CRUDITES														
PAVE DE LIEU NOIR A LA GRENOBLOISE				X								X		
BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE					X	X								
POELEE DE LEGUMES														
SEMOULE AUX POIS CHICHES	X				X									
YAOURT SUCRE							X							
BANANE, POIRE														
KIWI														
Soir														
SALADE AUX CROUTONS MAISON	X													
SALADE DE POIS CHICHES	X					X				X				
FILET DE COLIN AUX LEGUMES				X	X									
NUGGET'S DE POULET SAUCE BEARNAISE	X		X		X					X				
HARICOTS VERTS														
BOULGOUR	X													
CAMEMBERT							X							
ASSORTI DE GLACE	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 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026	samedi 10 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
TERRINE DE LEGUMES POMELOS, PASTIQUE SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE OMELETTE NATURE CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE COURGETTES, MACEDOINE DE LEGUMES MACARONI AU BEURRE EMMENTAL, CAMEMBERT GLACE POMME GOLDEN	SALADE DE TOMATES, BETTERAVES SALADE DE CAROTTES, POMELOS SALADE D'ENDIVES AUX FROMAGES FILET DE HOKI AUX LEGUMES SAUTE DE PORC AU CURRY POEELE DE BROCOLIS RIZ CREOLE YAOURT AUX FRUITS DUO DE RAISINS	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES ASPERGE SAUCE MOUSSELINE SALADE COMPOSEE OMELETTE A LA CIBOULETTE SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE POEELE DE LEGUMES, HARICOTS VERTS SEMOULE AU BEURRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS POMME GOLDEN BANANE	POMELOS, CAROTTES AUX OLIVES SALADE DE CHOUX KIWI, ENDIVES AUX POMMES PAVE DE COLIN SAUCE BONNE FEMME STEAK HACHE AUX LEGUMES POEELE CORDIALE POMMES DE TERRE SAUTEES CONTE, GOUDA GLACE SNICKERS OU CONE POMME ROYAL GALA	ENTREE CHAUDE CROISILLON DUBARY TOMATES CRUDITES PAVE DE LIEU NOIR A LA GRENOBLOISE BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE POEELE DE LEGUMES SEMOULE AUX POIS CHICHES YAOURT SUCRE BANANE, POIRE KIWI	SALADE VERTE CRUDITES ŒUFS FLORETINE FAUX -FILET SAUCE A L'ECHALOTE TAGLIATELLES AU BEURRE ASSORTI DE FROMAGES SALADE DE FRUITS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
SALADE DE MACEDOINE DE LEGUMES SALADE VERTE AUX POMMES FILET DE LIMANDE MEUNIERE SAUCISSE DE TOULOUSE AUX LEGUMES GRATIN DAUPHINOIS GOUDA MUFFINS	SALADE VERTE ET TOMATES ŒUFS MIMOSA PANE DE BLE AUX EPINARDS FILET DE POULET SAUCE BERCY HARICOTS BEURRE ET CAROTTES POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	SALADE COMPOSEE CROQ SALADE CROQ BOULGOUR A LA TOMATE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS AUX CAROTTES RIZ BASMATI FROMAGE TARTARE MOSAIQUE DE FRUITS	VELOUTE AUX LEGUMES SALADE VERTE, CAROTTES FILET DE HOKI GRILLE COTE DE PORC AUX PRUNEAUX BROCOLIS AUX CAROTTES GNOCCHI A LA TOMATE SAINT-PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE AUX CROUTONS MAISON SALADE DE POIS CHICHES FILET DE COLIN AUX LEGUMES NUGGET'S DE POULET SAUCE BEARNAISE HARICOTS VERTS BOULGOUR CAMEMBERT ASSORTI DE GLACE	

Monsieur le Secrétaire Général
Philippe VIDAL

Madame le Proviseur
Stéphanie MOTTA-GARCIA