

Lycée
Madame
de Staël



Saint-Julien
En-Genevois

MENUS

800
APPÉTIT...

Semaine du 27/04 au 01/05/26

Menus susceptibles de modifications rendues nécessaires par les besoins du Service

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



		Allergènes
Lundi 27 avril 2026	Entrée chaude Rôti de porc / Filet de poisson Petit pois/Carottes au beurre Yaourt ou fromage fruit	-1. - -/5. -5./5. -
Mardi 28 avril 2026	Chou blanc /Taboulé Poisson/Cuisse de poulet Coquillettes au beurre/Brocolis Yaourt ou fromage Donut	-2./1. -9/ -1.5/ -5./5. -5.1
Jeudi 30 avril 2026	Charcuterie/Salade et toast de chèvre Paupiette de dinde /Paupiette de poisson Purée/Poêlée de légumes Yaourt ou fromage fruit	-/1. -/2. -5./ -5./5. -
Vendredi 1er mai 2026	FÉRIÉ	-/12.4. -1./ -5./ -5./5. -

Gluten	Sulfite	Céleri	Moutard	Lactose	Lupin	Arachide	Crustacé	Poisson	Soja	Fruits à coque	Œuf	Sésame	Mollusque
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

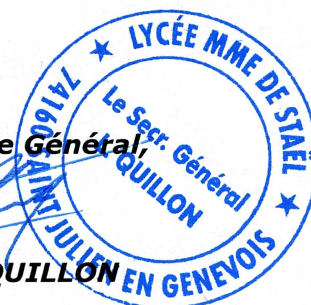
La Provisure,

Mme Laurence BOUGET



Le Secrétaire Général

M. Lilian QUILLON



A noter : Les menus peuvent contenir des traces de produits allergènes suivants : céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut...), fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...), crustacés, céleri, œufs et ovoproduits, moutarde, poissons, graines de sésame, arachides, anhydride sulfureux et sulfites, soja, lupin, lait et produits laitiers ainsi que mollusques.

Pour votre information, la composition exacte des plats servis est consultable au Self.