

Lycée
Madame
de Staël



MENUS

Bon
APPETIT...

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Semaine du 18/05 au 22/05/26

Menus susceptibles de modifications rendues nécessaires par les besoins du Service

		Allergènes
Lundi 18 Mai 2026	Entrée chaude Cappeletti aux 5 fromages et sauce tomate basilic Courgettes Yaourt ou fromage Fruit	-5./ -1.5/ -/ -5./5. -
Mardi 19 Mai 2026	Céleri rémoulade/Concombre Piccatas de poulet à la mexicaine/Poêlée de saumon texane Semoule/Légumes façon tajine Yaourt ou fromage Chocolat liégeois ou vanille	-12.3/5. -1./1. -1./ -5./5. -5.
Jeudi 21 mai 2026	Chou-fleur mimosa/Aubergine confite et chèvre Sauté de bœuf /Poisson Riz /Carottes BIO au cumin Yaourt ou fromage Cône glacé	-/ -2./ -/ -5./5. -5.1
Vendredi 22 mai 2026	Charcuterie/Terrine de légumes Haché de porc à l'Andalouse/Poisson Purée/Choucroute Yaourt ou fromage Fruit	-/12.9.11 -5./ -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

LYCÉE MME DE STAËL
La Provisseure,
La Provisseure
L. BOUGET
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.

Lycée Mme de Staël - 16, route de Thairy - BP 73109 - 74163 SAINT-JULIEN-EN-GNEVOIS Cedex
Tel 04.50.49.21.55 - Fax 04.50.49.23.08 - Courriel : Ce.0740037N@ac-grenoble.fr