

Lycée
Madame
de Staël



MENUS

Bon
APPÉTIT...

Semaine du 08/06 au 12/06/26

**Menus susceptibles de modifications rendues
nécessaires par les besoins du Service**

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



		Allergènes
Lundi 08 juin 2026	Entrée chaude Cordon bleu Purée de carotte/Petit pois Laitage Fruit	-1.5./ -1./ -5./ -5./5. -
Mardi 09 juin 2026	Chou rouge Saucisse de Francfort /Colin Gratin de chou-fleur et pommes de terre Laitage Glace	-/ -/ -5./ -5./5. -5.1
Jeudi 11 juin 2026	Salade Piémontaise Colin à la crème Riz/courgettes Laitage Pâtisserie	-/1. -5.9./ -/ -5./5. -5.12.1
Vendredi 12 juin 2026	Charcuterie Paupiette de veau Blé/Poêlée de légumes Laitage Fruit	- -/ -1./ -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
Mme Laurence BOUGET



Le Secrétaire Général

M. Lilian QUILLON
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.