

Lycée
Madame
de Staël



MENUS

Bon
Appétit...

Semaine du 01/09 au 04/09/26

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

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



		Allergènes
Lundi 31 août 2026	Rentrée des professeurs	-/ -/ -/ -/ -
Mardi 1er Septembre 2026	Rentrée des élèves	-/ -/ -/ -/ -/ -
Jeudi 3 septembre 2026	Melon/Salade de perles Sauté de porc aux olives / Galette seitan/Poisson Riz BIO / Haricots verts BIO Yaourt ou fromage Cône glacé	-/1. -/1./9 -/ -5./5. -5.
Vendredi 4 septembre 2026	Pâté de campagne/Surimi Cordon bleu / Poisson pané corn flakes frites/Courgettes sautées Yaourt ou fromage fruit	-/9.8 -/1. -1./ -5./5. -

IGP	AOP	BIO	RÉGIONAL	BLEU BLANC COEUR	FRANCAIS	LABEL ROUGE

La Provisure,

Mme Laurence BOUGET
La Provisure
74160

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

Le Secrétaire Général,

M. Lilian QUILLON
Secrétaire Général
LYCÉE MME DE STAËL
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS

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-GENEVOIS Cedex
Tel 04.50.49.21.55 - Fax 04.50.49.23.08 - Courriel : Ce.0740037N@ac-grenoble.fr