

Lycée
Madame
de Staël



MENUS

Bon
Appétit...

Semaine du 7/09 au 11/09/26

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

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



		Allergènes
Lundi 07 septembre 2026	Entrée chaude ou salade verte Sauté de porc provençale/Colin à la Bordelaise Riz safrané / Brocoli BIO Yaourt ou fromage Fruit	-1.5./ -/1.9 -/ -5./5. -
Mardi 08 septembre 2026	Melon/Concombre Filet de poulet / Poisson Semoule / Poêlée chinoise Yaourt ou fromage Crème dessert vanille ou chocolat	-/ -/ -1./ -5./5. -5
Jeudi 10 septembre 2026	Salade de chèvre chaud/Salade de tomates Roti de porc aux pruneaux / Poisson Pommes de terre persillées / Carottes BIO au cumin Yaourt ou fromage Tarte aux pommes	-1.5./ -/ -5./5. -5./5. -5.12.1
Vendredi 11 septembre 2026	Mousse de canard/Terrine de poisson Hachis Parmentier au bœuf ou véggie Haricots verts BIO Yaourt ou fromage fruit	-/12.9.11 -5./5. -5./ -5./5. -

IGP	AOP	BIO	RÉGIONAL	BLEU BLANC CŒUR	FRANÇAIS	LABEL ROUGE

La Provisure,

Mme Laurence BOUGET
14160

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
L. QUILLON
14160 SAINT-JULIEN-EN-GNEVOIS

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.