

Lycée
Madame
de Staël



MENUS

8 on
APPETIT...

Semaine du 14/09 au 18/09/26

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

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes



		Allergènes
Lundi 14 septembre 2026	Flan de carottes au cumin maison Sauté de Bœuf  / Poisson du jour Penne BIO  / Chou fleur Yaourt ou fromage  Fruit	-5.12/ -2./ -1./ -5./5. -
Mardi 15 septembre 2026	Pastèque/œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet BBC/Colin Riz pilaf/Poêlée de légumes Yaourt ou fromage  Gâteau de riz ou gâteau de semoule	-/12 -/ -/ -5./5. -5./1.5.
Jeudi 17 septembre 2026	Macédoine de légumes/Melon Diot de Savoie  / Saucisse Veggie Polenta /Julienne de légumes Yaourt ou fromage  Donuts au chocolat	-1.5./ -/ -5./ -5./5. -5.12.1
Vendredi 18 septembre 2026	Rosette et cornichons/Salade verte aux croutons Cœur de merlu sauce citronnée /Galette veggie Blé à la provençale /Ratatouille Yaourt ou fromage  fruit	-/1. -/ -/ -5./5. -

IGP	AOP	BIO	RÉGIONAL	BLEU BLANC CŒUR	FRANÇAIS	LABEL ROUGE
						

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 Provisseure,


Provisseure
Adjointe
C. DEVIDAL
Mme Laurence BOUGET
74160
SAINT-JULIEN EN GENEVOIS

Le Secrétaire Général,


M. Lilian QUILLON
Le Sec. Général
L. QUILLON
SAINT-JULIEN EN GENEVOIS

A noter : Les menus peuvent contenir des traces de produits allergènes suivants : céréales avec gluten (blé, seigle, 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