Lycée Madame de Staël

Saint-Julien En-Genevois

# MENUS

Bon Appétit...

**Semaine du 23/11 au 27/11/26**

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

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

La Région dans mon assiette

| | | Allergènes |
|---|---|---|
| **Lundi 23 novembre 2026** | Tarte au chèvre et tomate/Potage de légumes | -1.5/ |
| | **Raviolis au bœuf ou saumon** | -1./1. |
| | **Haricots beurre** | -/ |
| | Yaourt ou fromage | -5./5. |
| | Fruit | - |
| **Mardi 24 novembre 2026** | Pamplemousse/Salade de perles | -/1.9. |
| | **Filet de poulet BBC /Filet de colin** | -/9. |
| | **Gratin de chou-fleur et pommes de terre** | -1.5/ |
| | Yaourt ou fromage | -5./5. |
| | Mousse au chocolat | -5. |
| **Jeudi 26 novembre 2026** | Œufs mayonnaise / endive au roquefort | -12.4./5. |
| | **Escalope viennoise / Galette veggie** | -1./ |
| | **Pâtes BIO / Haricots verts BIO** | -1./ |
| | Yaourt ou fromage | -5./5. |
| | Gâteau breton au caramel | -5.12.1 |
| **Vendredi 27 novembre 2026** | Roulade de volaille / Salade verte et croûtons | -/1. |
| | **Cervelas Obernois /Paupiette de poisson** | -5./5.9.8. |
| | **Blé BIO oriental /Julienne de légumes** | -1./ |
| | Yaourt ou fromage | -5./5. |
| | Fruit | - |

| IGP | AOP | BIO | RÉGIONAL | BLEU BLANC COEUR | FRANÇAIS | LABEL ROUGE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

| Gluten | Sulfite | Céleri | Moutard e | 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 Proviseure,

Mme Laurence BOUGET

LYCEE MME DE STAEL La Proviseure BOUGET SAINT JULIEN EN GENEVOIS

Le Secrétaire Général,

M. Lilian QUILLON

LYCEE MME DE STAEL Le Secrétaire Général L. QUILLON 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.**