

PAPILLES Collège St Paul Printemps - DÉJEUNER

Lundi
27/04/2026

Mardi
28/04/2026

Judi
30/04/2026

Vendredi
01/05/2026

S A L A D E S

Betteraves mimosa
Oeufs

Radis rose rondelle
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Poulet 🍗 sauce tikka massala
Lait

Saucisse campagnarde
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeufs brouillés à l'emmental
Oeufs, Lait

Clafoutis de patate douce, pommes de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Boullgour, pois chiche à la marocaine et raisins secs
Gluten, Moutarde

Poisson blanc 🐟 meunière et citron
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

G A R N I T U R E S

Duo de carottes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boullgour
Gluten

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cordiale de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots vert à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Buchette lait de mélange
Lait

Fromage frais Petit louis
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Saint nectaire 🍷
Lait

D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes 🍩
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits printemps
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Apple crumble
Gluten, Fruits à coque

Corbeille de fruits printemps
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Lait

Corbeille de fruits printemps
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

D E S S E R T ' B A R

Fromage blanc
Lait

Fromage blanc
Lait

Fromage blanc
Lait

Purée de pommes et fleur d'oranger
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruits coupés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jus centrifugeuse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

sodexo















Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Légende des mentions valorisantes et allergènes

MENTIONS VALORISANTES

| | |
|--|---|
|  AOC : Appellation d'Origine Contrôlée |  LCL : Produit local |
|  AOP : Appellation d'Origine Protégée |  LR : Certifié Label Rouge |
|  BBC : Bleu-Blanc-Cœur |  MFR : Marée fraîche |
|  BIO : Issu de l'agriculture biologique |  OPA : Œuf de poule élevée en plein air |
|  CHAR : Viande charolaise |  PMD : Produit de la mer durable |
|  DCG : Produit congelé prêt à l'emploi issu de l'industrie agro-alimentaire |  RUP : Produit cultivé en région ultrapériphérique |
|  ELN : Ecole Lenôte |  STG : Spécialité Traditionnelle Garantie |
|  EQUIT : Issu du commerce équitable |  VBF : Viande bovine française |
|  FR : Produit français |  VF : Viande française |
|  GAP : Certifié GLOBALG.A.P. |  VOF : Viande Ovine Française |
|  HVE : Issu d'exploitation à Haute Valeur Environnementale |  VVF : Viande de veau française |
|  IGP : Indication Géographique Protégée | |

ALLERGENES

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Moutarde |  Lait |  Oeufs |  Poissons |
|  Fruits à coque |  Sésame |  Crustacés |  Mollusques |
|  Gluten |  Soja |  Céleri |  Lupin |
|  Arachides |  Sulfites | | |

Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir y compris lors du service par les consommateurs eux-même. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.