





LYCEE POLYVALENT D'AIX LES BAINS (MARLIOZ) (73)  
 MENU SEMAINE N°19 DU LUNDI 04 MAI 2026 AU DIMANCHE 10 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Salade verte <small>12-</small>	Croissant Emmental <small>1- 7- 3-</small>	Salade verte <small>12-</small>	Carottes râpées <small>12-</small>	
Filet de Merlu <small>4-</small> 	Haut de cuisse de poulet	Croque-Monsieur <small>1- 7-</small>	Steak haché de bœuf	
Chou-fleur sauté <small>7-</small>	Courgettes fondues ou poêlées <small>7-</small>	H-vert	Poêlée aux brocolis et champignons	
Blé à la Créole  <small>1- 7-</small>	Torsades <small>1- 7-</small>	Pomme Rösti	Semoule  <small>1-</small>	
Yaourt nature <small>7-</small>	Tomme Blanche <small>7-</small>	Fromage blanc faisselle <small>7-</small>	Yaourt nature <small>7-</small>	
Banane	Gâteau Ardéchois maison <small>1- 7- 3-</small>	Beignet fourré chocolat noisettes <small>8- 1- 7- 3- 6-</small>	Flan pâtissier <small>1- 7- 3-</small>	

 Pêche Durable
  AB
  Bio
  Origine Garantie

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)

9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques



**La Région**  
 Auvergne-Rhône-Alpes

Signature Chef d'établissement



Signature Adjoint gestionnaire / Secrétaire Général



Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels