



DATE	MENU	origine	ALLERGENES
LUNDI	croque monsieur		gluten, lait
	cuisse de poulet rôti sauce basquaise		sulfites
	haricots verts bio sautés		lait
	mimolette		lait pasteurisé
	pomme		
MARDI	concombre sauce au yaourt		moutarde, sulfites, œuf, lait
	filet de colin sauce armoricaine		gluten, poisson, céleri, lait
	riz bio façon pilaf		lait
	cantal		lait pasteurisé
	kiwi		
MERCREDI	salade de pâtes		gluten, œuf, lait, moutarde, sulfites
	omelette au fromage		lait, œuf
	fond d'artichauts gratinés		gluten, lait
	yaourt nature		lait
	banane		
JEUDI			
VENDREDI			

La Principale adjointe  
Sandrine Souyris

La Gestionnaire  
Sylvie Debayeux

Le chef de cuisine  
Stéphane Roques

NB : Ce menu peut être modifié dans deux cas : anomalie constatée sur toute denrée au stade de la réception, du stockage ou de la transformation ; insuffisance des produits nécessaires en stock. Dans ces deux cas, le responsable de cuisine a toute latitude pour remplacer un produit défectueux ou manquant par un autre produit disponible en stock, de manière à garantir, à la fois, la continuité du service et le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaires.

toute intolérance ou allergie connue à l'un des quatorze allergènes suivants doivent être signalée à la direction de l'établissement ou est scolarisé l'élève afin d'établir un Plan d'Accueil Individualisé : poisson, crustacés, mollusques, soja, lait, moutarde, céleri, gluten, arachides, lupin, sulfites, sésames, œuf, fruits à coque