
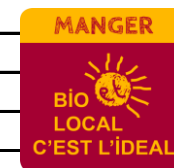




DATE	MENU	origine	ALLERGENES
LUNDI	radis beurre		lait
	raviolis		gluten, céleri
	aux légumes		
	yaourt bio local fraise ou pêche	Pont de Salars	lait
	pêche au sirop au coulis de fruits rouges		
MARDI	salade verte		moutarde, sulfites, œufs
	rôti de porc sauce moutarde		moutarde, gluten, lait, œuf, céleri
	brocolis bio sautés		lait
	pavé des cazelles	Aveyron	lait pasteurisé
	tarte		lait, soja, œuf, gluten
MERCREDI	carottes rapées et œuf mayonnaise		moutarde, sulfites, œuf
	pomme de terre		
	farcié	France	gluten, œuf, lait, céleri
	camembert		lait pasteurisé
	mousse chocolat		Non communiqué
JEUDI	Salade verte et bruchetta		gluten, lait
	filet de colin à la Sicilienne	Atl Nord Est	poisson
	haricots verts bio sautés à l'Italienne		lait
	Gorgonzola		lait pasteurisé
	salade de fruits frais		
VENDREDI	jambon blanc		lait
	sauté de veau bio Marengo	Aveyron	gluten, lait, œuf, céleri
	blé		gluten, céleri, lait
	yaourt aromatisé		lait
	pomme		



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

