



DATE	MENU	origine	ALLERGENES
LUNDI		<h1>Férialé</h1>	
MARDI	pamplemousse		
	 œufs durs gratinés		gluten, œuf, lait
	semoule bio		gluten, lait
	edam		lait pasteurisé
	liégeois		lait
MERCREDI	croissant au jambon		gluten, lait, œuf
	poisson pané		poisson, gluten, lait
	ratatouille		gluten
	comté		pâte pressée cuite
	ananas chantilly		lait pasteurisé
JEUDI	carottes râpées à l'espagnole		moutarde, sulfites, œuf, lactose
	paëlla		gluten, poisson, céleri. Mollusque, crustacé, lait, sulfites
	au poulet		
	manchego		lait pasteurisé
	crème catalane maison		gluten, œuf, lait
VENDREDI	salade verte		
	rôti de dinde	gluten, lait, œuf, céleri	
	petit pois carottes	lait, céleri	
	p'tit Louis	lait pasteurisé	
	banane		

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