



DATE	MENU	origine	ALLERGENES
LUNDI	pamplemousse		
	cuisse de poulet rôtie		
	côtes de blettes gratinées		lait
	edam		lait pasteurisé
	beignet		gluten, lait, œuf, fruits a coque
MARDI	salade de tomates et œufs		moutarde, sulfites, œuf
	pâtes bolognaise		lait, gluten, œuf
	végétale		gluten,
	fromage blanc local/yaourt nature bio		lait cru/lait pasteurisé
	cocktail de fruits		
MERCREDI	macédoine vinaigrette		moutarde, sulfites, œuf
	nuggets de poulet	UE	lait, gluten
	frites		
	flan chocolat		lait
	fraises chantilly		lait
JEUDI	pizza		gluten, lait
	filet de colin mayonnaise	At Nord EST	poisson, moutarde, sulfite, œuf
	haricots verts bio sautés		lait
	Gouda		lait pasteurisé
	kiwi		
VENDREDI	salade œuf et dès de jambon		moutarde, sulfites, œuf, lait
	steak sauce Roquefort		céleri, lait, gluten
	pomme de terre sautées		lait
	Comté		pâte pressée cuite
	pastèque		

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