



DATE	MENU	origine	ALLERGENES
LUNDI	Feuilleté fromage		gluten, lait
	Rôti de dinde		gluten, lait, céleri
	Poêlée de légumes		lait
	Yaourt local bio fruit rouge et pêche abricot	Campagnac	lait
	Nectarine		
MARDI	Salade verte		moutarde, sulfites, œufs
	Filet de colin pané ref 60	atlantique nord	poisson, gluten, lait
	blé		gluten, lait, céleri
	Fourme d'ambert		lait pasteurisé
	Crème dessert vanille/praliné		Lait, noisette
MERCREDI	Tartelette au fromage		gluten, œuf, lait
	Haricots rouges bio		Gluten, moutarde, sulfites, céleri
	Poêlée de champignons et pommes de terre		lait
	Petit suisse aromatisé		lait
	Pastèque		
JEUDI	Carottes râpées aux fruits secs		moutarde, sulfites, œuf, fruits à coque
	Sauté de veau	Aveyron / France	gluten, lait, moutarde, sulfites, céleri
	Courgettes fraîches sautées au curry		lait
	Tome Catalane		lait pasteurisé
	Tartelette framboise		gluten, œuf, lait
VENDREDI	Concombre aux crevettes		moutarde, sulfites, œufs, lait, crustacés, mollusque
	Pâtes bio		gluten, œuf, lait
	à la Carbonara	France	gluten, lait, céleri
	Yaourt bio myrtilles	Salmiech	lait
	Melon		



Le Principal
Nicolas Vidal

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