

SEMAINE DU		08-mars		12-mars	
		lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
ENTREE		VELOUTE DE CHOU-FLEUR <i>Cuisiné maison</i> 	TABOULE <i>Cuisiné maison</i> Semoule BIO Echanges Paysans	 CREPE EMMENTAL	SALADE VERTE
Allergènes		1 - 2 - 4 - 6 - 7	1	1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 13	6
PLAT		LASAGNES A LA BOLOGNAISE	SAUCISSE Fabrication maison	PANE BLE FROMAGE EPINARDS	DOS DE COLIN A LA CIBOULETTE
Allergènes			1	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 14	1 - 4 - 9 - 11
LEG/FECULENT		 Bœuf Patur'Alp <i>Cuisiné maison</i> Feuilles de lasagnes BIO	PUREE DE CAROTTES BIO <i>Cuisiné maison</i>	PETITS POIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	TAGLIATELLES BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		1 - 2 - 4	1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9	1 - 4 - 9	1 - 2
FROMAGE				FROMAGE LOCAL FONTU Fromagerie de la Durance	EMMENTAL RAPE
Allergènes				4	4
DESSERT		COMPOTE BIO 	PETIT NOVA AUX FRUITS BIO ET BISCUIT <i>Petit nova BIO</i>	FRUIT LOCAL 	TARTE AUX POMMES
Allergènes			<i>Petit nova: 4</i> Biscuit:		1 - 3 - 4 - 5

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

	PRODUITS LOCAUX	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 CHARCUTERIE MAISON	 PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	 AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
	PRODUITS BIO	 POISSON ATLANTIQUE	 VOLAILLE LABEL ROUGE	 ŒUFS Plein Air	 NOUVELLE RECETTE

ALLERGENES:

- 1 - Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées
- 2 - Œufs et produits à base d'œufs
- 3 - Arachides et produits à base d'arachides
- 4 - Lait et produits à base de lait
- 5 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix Macadamia, et pdts à base de ces fruits)
- 6 - Moutarde et produits à base de moutarde
- 7 - Céleri et produits à base de céleri
- 8 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- 9 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2
- 10 - Lupin et produits à base de lupin
- 11 - Poissons et produits à base de poisson
- 12 - Mollusques et produits à base de mollusques
- 13 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 14 - Soja et produits à base de soja

	SEMAINE DU		15-mars	19-mars	
	lundi 15		mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
ENTREE	VELOUTE DES ILES Cuisiné maison		CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES Cuisiné maison	SALADE PIEMONTAISE Cuisiné maison	SALADE VERTE
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 7		-	2 - 4 - 6 - 9	6
PLAT	COLOMBO DE POISSON A L'ANTILLAISE Cuisiné maison		RAVIOLIS AUX 5 FROMAGES	ESCALOPE DE VOLAILLE Cuisiné maison	BŒUF AUX OLIVES Cuisiné maison
Allergènes	1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 14			4 - 9	1 - 9
LEG/FECULENT	RIZ BIO Cuisiné maison		Cuisiné maison	BROCOLIS BIO Cuisiné maison	GNOCCHIS BIO Cuisiné maison
Allergènes	-		1 - 2	1	1
FROMAGE	-		-	FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE Coopérative laitière de l'Ubaye	-
Allergènes	-		-	4	-
DESSERT	ANANAS AU SIROP		FRUIT	FRUIT LOCAL 	YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO
Allergènes	-		-	-	4

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON ATLANTIQUE	VOLAILLE LABEL ROUGE	ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

ALLERGENES:

- 1 - Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées
- 2 - Œufs et produits à base d'œufs
- 3 - Arachides et produits à base d'arachides
- 4 - Lait et produits à base de lait
- 5 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix Macadamia, et pdts à base de ces fruits)
- 6 - Moutarde et produits à base de moutarde
- 7 - Céleri et produits à base de céleri
- 8 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- 9 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2
- 10 - Lupin et produits à base de lupin
- 11 - Poissons et produits à base de poisson
- 12 - Mollusques et produits à base de mollusques
- 13 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 14 - Soja et produits à base de soja

Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés.
 Nos plats sont réalisés dans notre cuisine ou des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés

SEMAINE DU		22-mars	26-mars
	lundi 22	mardi 23	jeudi 25
ENTREE	CONCOMBRE EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSON CORNICHONS <i>Le Charcutier de Vallouise</i> Produit du terroir Fabrication maison
Allergènes	6	1 - 2 - 4 - 6 - 7	9
PLAT	BOULETTES VEGETALE EN SAUCE TOMATE <i>Cuisiné maison</i>	ROTI DE PORC AU JUS <i>Produit du terroir</i> <i>Cuisiné maison</i>	FISH N'CHIPS MSC
Allergènes	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	1	1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 14
LEG/FECULENT	POLENTA BIO <i>échanges paysans</i> HAUTES-ALPES <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO/POMMES DE TERRE <i>Cuisiné maison</i> Chou-fleur BIO	HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 4	4 - 7	4 - 9
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO <i>Produit du terroir</i> Fromagerie Château Queyras	-
Allergènes	-	4	-
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>Préparation maison</i>	FRUIT BIO <i>Produit du terroir</i>	YAOURT LOCAL BI COUCHE ABRICOT <i>échanges paysans</i> HAUTES-ALPES <i>Produit du terroir</i>
Allergènes	2 - 4 - 5 - 14	-	4

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON ATLANTIQUE	VOLAILLE LABEL ROUGE	ALPŒUF	ŒUFS Plein Air
			ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

ALLERGENES:

- 1 - Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées
- 2 - Œufs et produits à base d'œufs
- 3 - Arachides et produits à base d'arachides
- 4 - Lait et produits à base de lait
- 5 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix Macadamia, et pdts à base de ces fruits)
- 6 - Moutarde et produits à base de moutarde
- 7 - Céleri et produits à base de céleri
- 8 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- 9 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2
- 10 - Lupin et produits à base de lupin
- 11 - Poissons et produits à base de poisson
- 12 - Mollusques et produits à base de mollusques
- 13 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 14 - Soja et produits à base de soja

Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés.
Nos plats sont réalisés dans notre cuisine ou des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés