

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		30-août	03-septembre		
		lundi 30	mardi 31	jeudi 02	vendredi 03
ENTREE				SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	TABOULE
Allergènes				Cuisiné maison	échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Semoule BIO
				4 - 6	1
PLAT				ROTI DE PORC AU JUS	CORDON BLEU FRAIS DE POULET
Allergènes				Cuisiné maison	Cuisiné maison
				1	1 - 2 - 6 - 7 - 14
LEG/FECULENT				PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	COURGETTES FRAICHES LOCALES BIO SAUTEES
Allergènes				Cuisiné maison	Cuisiné maison
				4 - 9	4 - 9
FROMAGE				-	FROMAGE LOCAL TOME IZOARD
Allergènes				-	Fromagerie de la Durance
					4
DESSERT				FLAN VANILLE ET PETIT FOURRE BIO A LA FRAISE	FRUIT BIO
Allergènes				Petit fourré BIO à la fraise	-
				Allergènes flan vanille: 4 Allergènes biscuit: 1 - 2 - 4 - 5 - 14	-

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

PRODUITS LOCAUX	CHARCUTERIE MAISON	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON ATLANTIQUE	VOLAILE 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 où des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
06-septembre		10-septembre		
	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	 vendredi 10
ENTREE	MELON	TARTE AU FROMAGE Cuisiné maison	SALADE PIEMONTAISE Cuisiné maison	SALADE VERTE
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	2 - 4 - 6 - 9	6
PLAT	DOS DE COLIN AU CITRON Cuisiné maison 	BŒUF AUX OLIVES  Cuisiné maison 	SAUCISSES GRILLEES  Cuisiné maison 	DAHL DE LENTILLES CORAIL, RIZ BIO ET FALAFELS  
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1 - 9	1	
LEG/VEGULENT	POMMES DE TERRE SAUTEES Cuisiné maison	COQUILLETES BIO   Cuisiné maison	CAROTTES FRAICHES SAUTEES Cuisiné maison	
Allergènes	-	1	4 - 9	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 14
FROMAGE	-	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL FONTU  Fromagerie de la Durance	-
Allergènes	-	4	4	-
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE   Fromage blanc local	FRUIT	FRUIT BIO 	CREME DESSERT LOCALE  
Allergènes	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes confiture: -	-	-	4

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

 PRODUITS LOCAUX	 CHARCUTERIE MAISON	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 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 où des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		13-septembre		17-septembre	
		lundi 13	 mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
ENTREE		SALADE DE TOMATES <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI  <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE ET DES D'EMMENTAL <i>Cuisiné maison</i>	PIZZA <i>Cuisiné maison</i>  <i>Farine de blé BIO</i>
Allergènes		6	1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14	4 - 6	1 - 4
PLAT		BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  <i>Cuisiné maison</i>	ŒUFS DURS PLEIN AIR  <i>Cuisiné maison</i>	LASAGNES A LA BOLOGNAISE  <i>Cuisiné maison</i>	FILET DE LIEU NOIR EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		1 - 4 - 9	2		5 - 9 - 11
LEG/VEGULENT		SEMOULE BIO  <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE COURGETTES BIO  <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Beauf Patur'Alp</i>  <i>Cuisiné maison</i> <i>Feuilles de lasagnes BIO</i> 	POEELE TRIO DE LEGUMES BIO  <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		1	4	1 - 2 - 4	-
FROMAGE		-	FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i> 	-	FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE  <i>Coopérative Laitière Ubaye</i>
Allergènes			4		4
DESSERT		YAOURT AROMATISE LOCAL ET BISCUIT <i>Yaourt local Gaec du Puy</i> 	FRUIT -	ILE GOURMANDE 4	FRUIT BIO 
Allergènes		Allergènes yaourt: 4 Allergènes biscuit:	-	4	-
Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)					
 PRODUITS LOCAUX	 CHARCUTERIE MAISON	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	 AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes	
 PRODUITS BIO	 POISSON ATLANTIQUE	 VOLAILLE LABEL ROUGE	 ŒUFS Plein Air	 NOUVELLE RECETTE	

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

PRODUITS LOCAUX	CHARCUTERIE MAISON	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON ATLANTIQUE	VOLAILE 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 où des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		20-septembre		24-septembre	
	 lundi 20	mardi 21	jeudi 23	 vendredi 24	
ENTREE	 SALADE VERTE ET SAMOUSSA DE LEGUMES	TARTE AUX OIGNONS <i>Cuisiné maison</i>	BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1 - 6 - 14	1 - 2 - 4 - 5 - 14	9	1 - 9	
PLAT	EMINCE DE PORC MARINE AU MIEL  <i>Cuisiné maison</i> 	MEUNIERE DE COLIN D'ALASKA 	SAUCISSES GRILLEES  <i>Fabrication maison</i> 	GALETTE BIO EPEAUTRE LEGUMES 	
Allergènes		1 - 11	1	1 - 2 - 4 - 5 - 8 - 14	
LEG/FECULENT	RIZ BIO  <i>Cuisiné maison</i> 	TOMATE A LA PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i>	PETITS POIS BIO  <i>Cuisiné maison</i>	RATATOUILLE BIO  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	-	-	-	4	
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i> 	-	-	
Allergènes		4			
DESSERT	FRUIT BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 	YAOURT BI-COUCHE LOCAL  	GATEAU ANNIVERSAIRE  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	-	4	4		
Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)					
 PRODUITS LOCAUX	 CHARCUTERIE MAISON	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 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 où des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés

MENUS CANTINES

SEMAINE DU 27-septembre 01-octobre				
	lundi 27	 mardi 28	jeudi 30	vendredi 01
ENTREE	SALADE D'AUTOMNE Carottes, pommes, emmental <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE POMME DE TERRE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE ET CROUTONS
Allergènes	4 - 6		4 - 6	1 - 6
PLAT	DOS DE COLIN A L'ESTRAGON <i>Cuisiné maison</i> 	NUGGETS DE BLE <i>Cuisiné maison</i>	MACARONIS A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE VOLAILLE <i>Cuisiné maison</i> 
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14		1 - 4 - 9
LEG/VEGULENT	POLENTA BIO GRATINEE  <i>Cuisiné maison</i>	HARICOTS VERTS BIO  <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Beuf Patur'Alp</i>  <i>Macaronis BIO</i>	POTATOES
Allergènes	1 - 4	4 - 9	1	1
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL TOME DU FRUICHIER  <i>Fromagerie de la Durance</i>	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i>
Allergènes		4	4	4
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT  <i>Fromage blanc local</i>	FRUIT BIO 	 FLAN PATISSIER	FRUIT LOCAL  <i>Echanges Paysans</i>
Allergènes	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes biscuit:	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	-

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

 PRODUITS LOCAUX	 CHARCUTERIE MAISON	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	 AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
 PRODUITS BIO	 POISSON ATLANTIQUE	 VOLAILLE LABEL ROUGE	 ALPŒUF 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 où des aliments pouvant contenir un ou plusieurs de ces 14 allergènes sont manipulés