

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		29-novembre		03-décembre	
	 lundi 29	mardi 30	jeudi 02	vendredi 03	
ENTREE	POTAGE TOMATE VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1 - 2 - 4 - 7	6	1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 13	-	
PLAT	SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>	BŒUF AUX OLIVES  <i>Cuisiné maison</i> 	POULET GRILLE <i>Cuisiné maison</i> 	ESCALOPE DE PORC A LA CREME <i>Cuisiné maison</i> 	
Allergènes	1 - 9	1 - 9	-	1 - 4 - 9	
LEG/VEGULENT	QUICHE AUX LEGUMES <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO 	GNOCCHIS BIO <i>Cuisiné maison</i> 	PETITS POIS BIO <i>Cuisiné maison</i> 	RIZ BIO  échanges paysans HAUTES-ALPES <i>Cuisiné maison</i> 	
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5 - 14	1	-	-	
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME IZOARD  <i>Fromagerie de la Durance</i>		FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS  <i>Fromagerie Château Queyras</i>		
Allergènes	4		4		
DESSERT	FRUIT BIO 	YAOURT LOCAL BI COUCHE  échanges paysans HAUTES-ALPES 	FRUIT LOCAL 	FLAN AU CARMEL BIO 	
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	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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		06-décembre		10-décembre	
	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10	
ENTREE	POMELOS	SOUPE AU POTIRON <i>Cuisiné maison</i>	 SALADE VERTE	SALADE DE MAÏS ET BETTERAVE BIO <i>Cuisiné maison Betterave BIO</i>	
Allergènes	-	-	6	0	
PLAT	DIOT  <i>Cuisiné maison</i>	TAGLIATELLES BIO A LA BOLOGNAISE	BOULETTES DE SOJA/BLE A LA TOMATE <i>Cuisiné maison</i>	DES DE COLIN AUX CEREALES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1		1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	1 - 2 - 4 - 11 - 12	
LEG/FECULENT	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO  <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Beuf Patur'Alp</i> TAGLIATELLES BIO  <i>Cuisiné maison Tagliatelles BIO</i>	MELANGE DE LENTILLE CORAIL ET EPAUTRE BIO <i>Cuisiné maison</i>	POEELE DE LEGUMES CUISINES BIO <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	-	1	1	7	
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME FRUICHIER <i>Fromagerie de la Durance</i>	EMMENTAL RAPE		FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO <i>Fromagerie de Château Queyras</i>	
Allergènes	4	4		4	
DESSERT	COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i>	GATEAU AUX POMMES ET NOIX	FROMAGE BLANC LOCAL ET CREME DE MARRON <i>Fromage blanc local</i>	FRUIT BIO	
Allergènes	Allergènes compote: - Allergène biscuit:	1 - 2 - 4 - 5	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes crème marron: -	-	
<i>Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)</i>					
 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	 ALPEUF	 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-décembre		17-décembre								
		lundi 13		mardi 14		jeudi 16		vendredi 17				
ENTREE		QUICHE AU JAMBON  <i>Cuisiné maison</i> 	VELOUTE DE CAROTTES BIO <i>Cuisiné maison</i> 	 PIZZA  <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO 	<h2>MENU DE NOEL</h2> 							
Allergènes		1 - 2 - 4 - 5 - 14	1 - 2 - 4 - 6 - 7	1 - 4								
PLAT		DOS DE COLIN AU CITRON <i>Cuisiné maison</i> 	BŒUF BOURGUIGNON  <i>Cuisiné maison</i> 	OMELETTE 								
Allergènes		1 - 4 - 9 - 11		2 - 4								
LEG/VEGULENT		CHOU-FLEUR FRAIS <i>Cuisiné maison</i>	SEMOULE BIO  <i>Cuisiné maison</i> 	EPINARDS BIO A LA CREME <i>Cuisiné maison</i> 								
Allergènes			1	4								
FROMAGE		FROMAGE LOCAL LA CARLINE <i>Coopérative laitière Uboye</i> 										
Allergènes		4										
DESSERT		FRUIT LOCAL 	CREME CARAMEL AUX ŒUFS FRAIS ET BISCUIT BIO <i>Biscuit BIO</i> 	FRUIT AU SIROP								
Allergènes		-	Allergènes crème caramel: 4 Allergènes biscuit:									

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