

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
	03-janvier		07-janvier	
	lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
ENTREE	POMELOS <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>	 COESLAW <i>Cuisiné maison</i>	QUICHE AU POTIRON <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 6 - 7	2 - 6 - 9	1 - 2 - 4
PLAT	DOS DE COLIN A LA CIBOULETTE <i>Cuisiné maison</i>	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE <i>Cuisiné maison</i>	CHROUSTI FROMAGE EMMENTAL	GODIVEAUX GRILLEES <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1 - 4 - 9 - 6	1 - 2 - 4	1
LEG/FECULENT	SEMOULE BIO <i>Cuisiné maison</i>	PÂTES BIO <i>Cuisiné maison</i>	CHOU-FLEUR FRAIS EN BECHAMEL <i>Cuisiné maison</i>	POELEE DE LEGUMES CUISINES BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1	1	4 - 7	7
FROMAGE	-	EMMENTAL RAPE	-	FROMAGE LOCAL TOME FRUICHER <i>Fromagerie de la Durance</i>
Allergènes	-	4	-	4
DESSERT	YAOURT AROMATISE LOCAL <i>Gaec du Puy</i>	FRUIT LOCAL	GALETTE DES ROIS <i>GALETTE DES ROIS</i>	FRUIT BIO
Allergènes	4	-	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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
	10-janvier	14-janvier		
	lundi 10	mardi 11	 jeudi 13	vendredi 14
ENTREE	VELOUTE POTIRON ET CAROTTES <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX OIGNONS <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE	CAROTTES FRAICHES BIO A L'ORANGE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	6	-
PLAT	BŒUF BOURGUIGNON <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSE DE VIANDE <i>Fabrication maison</i>	LASAGNES BOLOGNAISE VEGETALE	BOULETTES DE BŒUF AU JUS <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 9	1		0
LEG/FECULENT	GNOCCHIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FRAIS <i>Cuisiné maison</i>	LASAGNES BOLOGNAISE VEGETALE <i>Cuisiné maison Feuilles de lasagnes BIO</i>	LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1	-	1 - 2 - 4 - 14	0
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL FONTU <i>Fromagerie de la Durance</i>	FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO <i>Fromagerie Château Queyras</i>	-
Allergènes	0	4	4	0
DESSERT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT BIO	ILE GOURMANDE	FRUIT
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

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				
	17-janvier		21-janvier	
	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
ENTREE	POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX ENDIVES <i>Cuisiné maison</i>	BETTERAVE BIO EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE
Allergènes	1 - 2 - 4 - 6 - 7	1 - 2 - 4 - 5 - 14	9	6
PLAT	CHILI CON CARNE <i>Cuisiné maison</i>	ROTI DE PORC AU JUS <i>Cuisiné maison</i>	FILET DE HOKI A LA CREME <i>Cuisiné maison</i>	TARTIFLETTE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	0	1	1 - 4 - 9 - 11	4
LEG/FECULENT	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i>	PETITS POIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	TRIO DE RIZ BOULGOUR QUINOA BIO <i>Cuisiné maison</i>	JAMBON BLANC MAISON <i>Fabrication maison</i>
Allergènes	1	-	1	4
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL AIGUE BLANCHE <i>Fromagerie Château Queyras</i>	-	-
Allergènes	-	4	0	0
DESSERT	FLAN VANILLE CARAMEL	FRUIT LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT BIO <i>Biscuit BIO</i>	COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i>
Allergènes	4	-	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes biscuit bio:	Allergènes compote: - 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	 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				
		24-janvier		28-janvier
		lundi 24	mardi 25	jeudi 27
		vendredi 28		
ENTREE	POTAGE MAISON	CHOU-FLEUR FRAIS EN SALADE	SALADE PAYSANNE (chou, emmental)	CROISSILLON EMMENTAL
	 Cuisiné maison	Cuisiné maison	Cuisiné maison	
Allergènes	1 - 2 - 4 - 6 - 7	6	4 - 6	1 - 2 - 4
PLAT	DAUBE PROVENCALE	BLANQUETTE DE VOLAILLE	PAELLA AU POISSON	PANE DE BLE TOMATE MOZZARELLA
	 Cuisiné maison	Cuisiné maison		-
Allergènes	1 - 9	1 - 4 - 9		1 - 4
LEG/VEGULENT	PENNES BIO	POLENTA BIO	échanges paysans HAUTES-ALPES	COURGETTES BIO SAUTEES
	 Cuisiné maison	 Cuisiné maison	 Cuisiné maison Ruz BIO	 Cuisiné maison
Allergènes	1	1	1 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13	1 - 2 - 4 - 7
FROMAGE	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL TOMME DU FRUICHIER		FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD
		 Fromagerie de la Durance		 Fromagerie de la Durance
Allergènes	4	4	0	4
DESSERT	DONUT CACAO	FRUIT LOCAL	FRUIT BIO	GATEAU ANNIVERSAIRE
				 Préparation maison
Allergènes	1 - 4 - 14			0

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