



MENU CANTINE



1 FRUIT OU LEGUMES FRAIS ET 1 PRODUIT LOCAL ET 1 PRODUIT BIO PAR JOUR (en moyenne sur la semaine)

SEMAINE DU		05-novembre		AU		09-novembre				
		lundi 05		mardi 06		jeudi 08		vendredi 09		
ENTREE	SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>		POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>		SALADE DE RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> Riz BIO Echanges Paysans Hautes Alpes		SALADE VERTE		CHOU-FLEUR BIO EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	
	PAVE DE HOKI AUX AGRUMES <i>Cuisiné maison</i>		CIVET DE PORC <i>Cuisiné maison</i> Porc de montagne		POULET ROTI MARINE <i>Cuisiné maison</i>		TAGLIATELLES AU PESTO ET EMMENTAL		BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE <i>Cuisiné maison</i>	
	MELANGE DE LEGUMES OUBLIES (panais, céleri, carottes jaunes et oranges, potiron, topinambours, oignons jaunes) <i>Cuisiné maison</i>		POLENTA BIO GRATINEE <i>Cuisiné maison</i> Polenta BIO Echanges Paysans Hautes Alpes		COURGETTES FRAICHES PARMENTIERES <i>Cuisiné maison</i>		Tagliatelles BIO Echanges Paysans Hautes Alpes		POMMES DE TERRE SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	
	FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i>								FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO <i>Fromagerie Château Queyras</i>	
	FRUIT BIO		PETIT NOVA AUX FRUITS BIO ET BISCUIT <i>Petit nova BIO</i>		SALADE DE FRUITS FRAIS		CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO		FRUIT LOCAL <i>Echanges Paysans</i>	



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



POISSON MSC "PECHE DURABLE"



VOLAILLE FRANCAISE



NOUVELLE RECETTE