

SEMAINE DU		02-mars		06-mars	
		lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE	SALADE VERTE ET CROUTONS	QUICHE TOMATE/CHEVRE	SALADE DE PATES BIO	VELOUTE DE COURGETTES	
		<i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison Pâtes BIO</i>	<i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1	1 - 2 - 4 - 5 - 14	1 - 2 - 6 - 9 - 11 - 13 - 14	1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9	
PLAT	TARTIFLETTE	DES DE COLIN D'ALASKA AUX 3 CEREALES	TARTE AUX LEGUMES	CHILI CON CARNE	
	 <i>Cuisiné maison Lardons maison</i>	<i>Cuisiné maison</i> 	<i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	4	1 - 11 - 4 - 2 - 12	1 - 2 - 4 - 5 - 14	1	
LEG/FECULENT	JAMBON BLANC	GRATIN DE BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE	OEUF ENTIER PLEIN AIR MAYONNAISE	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO	
	 <i>Fabrication maison</i>	 <i>Cuisiné maison Brocolis BIO</i>	 <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Riz BIO</i>	
Allergènes	4	4	2 - 6 - 9		
FROMAGE	-	-	-	FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO	
				 <i>Fromagerie Château Queyras</i>	
Allergènes				4	
DESSERT	GOURDE DE POMME BIO ET BISCUIT	FRUIT BIO	YAOURT A LA FRAISE BIO	FRUIT LOCAL	
	 <i>Gourde de pomme BIO</i>	 <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	Madeleines: 1 - 2 - 14	-	4	-	

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

	PRODUITS LOCAUX		PRODUITS BIO		VOLAILLE FRANCAISE		POISSON MSC "PECHE DURABLE"
---	-----------------	---	--------------	---	--------------------	---	-----------------------------

### ALLERGENES:

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix Macadamia, et pdts à base de ces fruits)
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- 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° 2017-971, 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