MENUS CANTINES

SEMAINE DU	02-septembre		06-septembre	
	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE	SALADE VERTE -	PIZZA *Cuisiné maison*	CROISILLON EMMENTAL -	SALADE DE TOMATES BIO ET LOCALES *Tomates BIO et LOCALES Echanges Paysans Htes Alpes*
PLAT	DAUBE PROVENCALE *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*	FISH'N CHIPS DE POISSON BLANC *Cuisiné maison*	OMELETTE -	GRATIN DE SAUCISSE DE CHOUX
LEG/FECULENT	PATES BIO *Cuisiné maison* *Pâtes BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	DOUCEUR DE CAROTTES RAPEES *Cuisiné maison* *Carottes BIO et LOCALES Echanges Paysans Htes Alpes*	COURGETTES FRAICHES SAUTEES ET BLE BIO *Cuisiné maison* *Courgettes BIO et LOCALES et blé BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	*Cuisiné maison* *Saucisse de choux maison*
FROMAGE	EMMENTAL RAPE -	- -	FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD *Fromagerie de la Durance*	- -
DESSERT	CREME DESSERT BIO AU CHOCOLAT -	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans Hautes Alpes*	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans Hautes Alpes*	FROMAGE BLANC LOCAL ET CREME DE MARRON *Fromage blanc local Echanges Paysans*

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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU	09-septembre		13-septembre	
	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
ENTREE	MELON *Melon BIO et LOCAL Echanges Paysans Htes Alpes*	TARTE AUX POIREAUX *Cuisiné maison*	SALADE DE CONCOMBRE *Cuisiné maison*	ŒUFS MAYONNAISE *Cuisiné maison* *Œuf Alp'Œuf Htes Alpes*
PLAT	LASAGNE A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AU JUS *Cuisiné maison* *Porc de montagne*	BLANQUETTE DE DINDE *Cuisiné maison*	GRATIN DE BOULGOUR BIO AUX COURGETTES FRAICHES
LEG/FECULENT	*Feuilles de lasagnes BIO Echanges Paysans* *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES *Cuisiné maison*	SEMOULE BIO *Cuisiné maison* *Semoule BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	*Cuisiné maison* *Boulgour BIO*
FROMAGE	-	P'TIT LOUIS	FROMAGE LOCAL FONTU *Fromagerie de la Durance*	-
DESSERT	MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans Hautes Alpes*	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans Hautes Alpes*	TARTE AUX POMMES NORMANDE

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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU	16-septembre		20-septembre	
	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
ENTREE	SALADE VERTE -	SALADE PIEMONTAISE *Cuisiné maison*	SALADE DE PATES AU SURIMI *Cuisiné maison* *Pâtes BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA *Cuisiné maison*
PLAT	BŒUF AUX OLIVES *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*	SAUCISSE DE VIANDE *Fabrication maison SAB*	POULET GRILLE *Cuisiné maison*	DOS DE COLIN SAUCE PROVENCALE *Cuisiné maison*
LEG/FECULENT	POLENTA BIO *Cuisiné maison* *Polenta BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	GRATIN DE COURGETTES FRAICHES BIO *Cuisiné maison* *Courgettes BIO et LOCALES Echanges Paysans Htes Alpes*	HARICOTS BEURRE *Cuisiné maison*	GRATIN DAUPHINOIS *Cuisiné maison*
FROMAGE	- -	- -	FROMAGE LOCAL TOMME DE BREBIS *Gaec les Ritals*	- -
DESSERT	YAOURT AROMATISE LOCAL ET BISCUIT *Yaourt local Echanges Paysans*	FRUIT AU SIROP -	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans Hautes Alpes*	MOUSSE A LA FRAMBOISE MAISON *Cuisiné maison*
PAIN BIO POUR TOUTES LES CANTINES				Pain local ET BIO Le Fournil des écrins

-

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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU	23-septembre		27-septembre
	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
ENTREE	CAROTTES FRAICHES RAPEES *Cuisiné maison* *Carottes BIO et LOCALES Echanges Paysans*	SALADE GRECQUE *Cuisiné maison*	TARTE AU FROMAGE *Cuisiné maison*	SALADE VERTE -
PLAT	TAJINE D'AGNEAU *Cuisiné maison* *Agneau Guil & Durance*	TAGLIATELLES BOLOGNAISE VEGETALE	COLIN D'ALASKA MEUNIERE *Cuisiné maison*	CHILI CON CARNE *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*
LEG/FECULENT	SEMOULE BIO *Cuisiné maison* *Semoule BIO Echanges Paysans Htes Alpes*	*Cuisiné maison* *Tagliatelles BIO Echanges Paysans*	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO *Cuisiné maison*	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO *Cuisiné maison* *Riz BIO Echanges Paysans*
FROMAGE	FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE *Coopérative laitière de l'Ubaye*	EMMENTAL RAPE -	FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO *Fromagerie Château Queyras*	- -
DESSERT	FRUIT -	FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT *Fromage blanc local Echanges Paysans*	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans*	GATEAU D'ANNIVERSAIRE *Cuisiné maison*

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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU	30-septembre		04-octobre	
	lundi 30	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
ENTREE	CONCOMBRE BIO EN SALADE *Cuisiné maison*	SALADE DE LENTILLES *Cuisiné maison*	SALADE VERTE -	SALADE DE TOMATES LOCALES *Cuisiné maison* *Tomates Echanges Paysans*
PLAT	EMINCE DE DINDE A LA CREME *Cuisiné maison*	ESCALOPE DE BLE -	BŒUF BOURGUIGNON *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*	PAELLA AU POISSON
LEG/FECULENT	PENNES BIO *Cuisiné maison* *Pennes BIO Echanges Paysans Hautes Alpes*	POELEE DE RATATOUILLE *Cuisiné maison*	PUREE DE POMMES DE TERRE *Cuisiné maison*	*Cuisiné maison* *Riz BIO Echanges Paysans Hautes Alpes*
FROMAGE	EMMENTAL RAPE -	FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD *Fromagerie de la Durance*	- -	- -
DESSERT	PUREE DE POMME BIO -	FRUIT BIO ET LOCAL *Echanges Paysans*	FLAN PATISSIER -	FRUIT LOCAL *Echanges Paysans*

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