


































MENUS CANTINES

SEMAINE DU		31-janvier	04-février	
	lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
ENTREE	<b>SALADE PIEMONTAISE</b>  Cuisiné maison	<b>POTAGE TOMATE VERMICELLES</b> Cuisiné maison	<b>BETTERAVES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</b>  Cuisiné Maison	<b>QUICHE AUX LEGUMES</b> Cuisiné Maison
Allergènes	2 - 4 - 6 - 9	1 - 2 - 4 - 7	9	1 - 2 - 4 - 5 - 14
PLAT	<b>CHIPOLATAS</b>  Fabrication maison	<b>BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE</b> 	<b>MACARONIS A LA BOLOGNAISE</b>  Cuisiné maison Beauf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Macaronis BIO 	<b>BATONNETS CROUSTILLANTS DE CAROTTES ET DE BLE</b> Cuisiné maison
Allergènes	1	1 - 2 - 4 - 11 - 14	1	1 - 2 - 7
LEG/VEGETARIEN	<b>EPINARDS BIO A LA CREME</b>  Cuisiné maison	<b>POELEE DE LEGUMES GLACES</b> Cuisiné maison	<b>EMMENTAL RAPE</b> Cuisiné maison Beauf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Macaronis BIO 	<b>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</b> Cuisiné maison
Allergènes	4	4 - 7	1	-
FROMAGE	-	-	<b>EMMENTAL RAPE</b> Cuisiné maison Beauf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Macaronis BIO 	<b>FROMAGE LOCAL LA CARLINE</b>  Coopérative laitière de l'Ubaye
Allergènes	0	0	4	4
DESSERT	<b>FRUIT LOCAL</b> 	<b>YAOURT AROMATISE LOCAL BI COUCHE</b>  	<b>CREPE A LA CONFITURE</b>  1 - 2 - 4	<b>FRUIT BIO</b> 
Allergènes	-	4	1 - 2 - 4	-
PAIN	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 
Allergènes	-	-	-	-

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

 <b>PRODUITS LOCAUX</b>	 <b>CHARCUTERIE MAISON</b>	 <b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	 <b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	 <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
 <b>PRODUITS BIO</b>	 <b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	 <b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	 <b>ALPEUF</b> ŒUFS Plein Air	 <b>NOUVELLE RECETTE</b>

**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		21-février		25-février	
	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25	
ENTREE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	TARTE AU ENDIVES <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE DE LEGUMES MAISON <i>Cuisiné maison</i>	TERRINE DE CAMPAGNE <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes					
PLAT	CIVET DE PORC <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSE DE STRASBOURG <i>Cuisiné maison</i>	BŒUF AUX OLIVES <i>Cuisiné maison</i>	PAVE DE HOKI AU CITRON <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes					
LEG/PECULENT	PATES BIO <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO <i>Cuisiné maison</i>	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i>	EPEAUTRE BIO <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes					
FROMAGE	EMMENTAL RAPE <i>4</i>			FROMAGE LOCAL LOU FONDRE Coopérative laitière de l'Ubaye <i>4</i>	
Allergènes					
DESSERT	FRUIT LOCAL	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET BISCUIT <i>4</i>	YAOURT AROMATISE LOCAL <i>4</i>	GATEAU D'ANNIVERSAIRE <i>Préparation maison</i>	
Allergènes					
PAIN	Pain local et BIO	Pain local et BIO	Pain local et BIO	Pain local et BIO	
Allergènes					

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	VOLAILLE FRANÇAISE	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	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