












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> | COLESLAW <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> | CROUSTI FROMAGE EMMENTAL <i>Cuisiné maison</i> | 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 <i>Cuisiné maison</i> | POEELE DE LEGUMES CUISINES <i>Cuisiné maison</i> |
| Allergènes | 1 | 1 | 4 - 7 | 7 |
| FROMAGE | - | EMMENTAL RAPE <i>Cuisiné maison</i> | - | FROMAGE LOCAL TOME FRUICHER <i>Fromagerie de la Durance</i> |
| Allergènes | 0 | 4 | 0 | 4 |
| DESSERT | YAOURT AROMATISE LOCAL <i>Gaec du Pay</i> | FRUIT LOCAL | GALETTE DES ROIS <i>Galette des Rois</i> | FRUIT BIO |
| Allergènes | 4 | - | 1 - 2 - 4 - 5 - 14 | - |
| 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

MENUS CANTINES

| SEMAINE DU | | | | |
|--------------|---|--|---|---|
| | 10-janvier | 11-janvier | 12-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/PECULENT | 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 | - |
| 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 FRANCAISE |  POISSON MSC "PECHE DURABLE" |  ALP OEUFS 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 | | | | |
|----------------|--|---|---|---|
| | 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/VEGETARIEN | 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: - |
| 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" | ALPÉUUF 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 <i>Cuisiné maison</i> | CHOU-FLEUR FRAIS EN SALADE <i>Cuisiné maison</i> | SALADE PAYSANNE (chou, emmental) <i>Cuisiné maison</i> | CROISILLON EMMENTAL |
| Allergènes | 1 - 2 - 4 - 6 - 7 | 6 | 4 - 6 | 1 - 2 - 4 |
| PLAT | DAUBE PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i> | BLANQUETTE DE VOLAILLE <i>Cuisiné maison</i> | PAELLA AU POISSON <i>Cuisiné maison Ruz BIO</i> | PANE DE BLE TOMATE MOZZARELLA |
| Allergènes | 1 - 9 | 1 - 4 - 9 | 1 - 4 | 1 - 4 |
| LEG/VEGETARIEN | PENNES BIO <i>Cuisiné maison</i> | POLENTA BIO <i>Cuisiné maison</i> | COURGETTES BIO SAUTEES <i>Cuisiné maison</i> | |
| Allergènes | 1 | 1 | 1 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13 | 1 - 2 - 4 - 7 |
| FROMAGE | EMMENTAL RAPE | FROMAGE LOCAL TOMME DU FRUICHIER <i>Fromagerie de la Durance</i> | | FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i> |
| Allergènes | 4 | 4 | 0 | 4 |
| DESSERT | DONUT CACAO | FRUIT LOCAL | FRUIT BIO | GATEAU ANNIVERSAIRE <i>Préparation maison</i> |
| Allergènes | 1 - 4 - 14 | | | 0 |
| 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 FRANCAISE | POISSON MSC "PECHE DURABLE" | ALPEUUF 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