

















MENUS CANTINES

SEMAINE DU		29-novembre		03-décembre					
		lundi 29		mardi 30		jeudi 02		vendredi 03	
ENTREE		POTAGE TOMATE VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i>		SALADE VERTE		CREPE AU FROMAGE		CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1 - 2 - 4 - 7		6		1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 13		-	
PLAT		SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>		BŒUF AUX OLIVES  <i>Cuisiné maison</i>		POULET GRILLE  <i>Cuisiné maison</i>		ESCALOPE DE PORC A LA CREME  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1 - 9		1 - 9		-		1 - 4 - 9	
LEG/FEUCULENT		QUICHE AUX LEGUMES <i>Cuisiné maison</i> <i>Farine de blé BIO</i>		GNOCCHIS BIO <i>Cuisiné maison</i>		PETITS POIS BIO <i>Cuisiné maison</i>		RIZ BIO  <i>échanges paysans</i> <i>HAUTES-ALPES</i> <i>HAUTES-ALPES</i> <i>CUISINE MAISON</i>	
Allergènes		1 - 2 - 4 - 5 - 14		1		-		-	
FROMAGE		FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i>				FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS <i>Fromagerie Château Queyras</i>			
Allergènes		4				4			
DESSERT		FRUIT BIO		YAOURT LOCAL BI COUCHE  <i>échanges paysans</i> <i>HAUTES-ALPES</i>		FRUIT LOCAL		FLAN AU CAMEL BIO	
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)

		CHARCUTERIE MAISON		BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)		PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes		AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
		VOLAILLE FRANÇAISE		POISSON MSC "PECHE DURABLE"		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		06-décembre		10-décembre					
		lundi 06		mardi 07		jeudi 09		vendredi 10	
ENTREE		POMELOS		SOUPE AU POTIRON <i>Cuisiné maison</i>		SALADE VERTE		SALADE DE MAÏS ET BETTERAVE BIO <i>Cuisiné maison</i> Betterave BIO	
Allergènes		-		-		6		-	
PLAT		DIOT <i>Cuisiné maison</i>		TAGLIATELLES BIO A LA BOLOGNAISE		BOULETTES DE SOJA/BLE A LA TOMATE <i>Cuisiné maison</i>		DES DE COLIN AUX CEREALES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1		-		1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14		1 - 2 - 4 - 11 - 12	
LEG/VEGULENT		PUREE DE POMMES DE TERRE BIO <i>Cuisiné maison</i>		Bauff Patur'Alp Tagliatelles BIO <i>Cuisiné maison</i>		MELANGE DE LENTILLE CORAIL ET EPAUTRE BIO <i>Cuisiné maison</i>		POEELE DE LEGUMES CUISINES BIO <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		-		1		1		7	
FROMAGE		FROMAGE LOCAL TOME FRUICHER <i>Fromagerie de la Durance</i>		EMMENTAL RAPE				FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO <i>Fromagerie de Château Queyras</i>	
Allergènes		4		4				4	
DESSERT		COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i>		GATEAU AUX POMMES ET NOIX		FROMAGE BLANC LOCAL ET CREME DE MARRON <i>Fromage blanc local</i>		FRUIT BIO	
Allergènes		Allergènes compote: - Allergène biscuit: -		1 - 2 - 4 - 5		Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes crème marron: -		-	
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	BOEUF 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











MENUS CANTINES

SEMAINE DU		13-décembre		17-décembre					
		lundi 13		mardi 14		jeudi 16		vendredi 17	
ENTREE		QUICHE AU JAMBON  <i>Cuisiné maison</i>		VELOUTE DE CAROTTES BIO  <i>Cuisiné maison</i>		 PIZZA  HAUTES-ALPES <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO 			
Allergènes		1 - 2 - 4 - 5 - 14		1 - 2 - 4 - 6 - 7		1 - 4			
PLAT		DOS DE COLIN AU CITRON  <i>Cuisiné maison</i>		BŒUF BOURGUIGNON   <i>Cuisiné maison</i>		OMELETTE -			
Allergènes		1 - 4 - 9 - 11				2 - 4			
LEG/VEGETAL		CHOU-FLEUR FRAIS <i>Cuisiné maison</i>		SEMOULE BIO  HAUTES-ALPES  <i>Cuisiné maison</i>		EPINARDS BIO A LA CREME  <i>Cuisiné maison</i>			
Allergènes		0		1		4			
FROMAGE		FROMAGE LOCAL LA CARLINE  <i>Coopérative laitière Ubaye</i>							
Allergènes		4							
DESSERT		FRUIT LOCAL 		CREME CARAMEL AUX ŒUFS FRAIS ET BISCUIT BIO  <i>Biscuit BIO</i>		FRUIT AU SIROP -			
Allergènes		-		Allergènes crème caramel: 4 Allergènes biscuit:		-			
PAIN		 Pain local et BIO 		 Pain local et BIO 		 Pain local et BIO 		 Pain local et BIO 	
Allergènes									

MENU DE NOEL



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"	 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