












MENUS CANTINES

SEMAINE DU		04-octobre	08-octobre	
	 lundi 04	mardi 05	jeudi 07	vendredi 08
ENTREE	CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES <i>Cuisiné maison</i>	QUICHE AU FROMAGE <i>Cuisiné maison</i>	CROISILLON EMMENTAL	SALADE COMPOSEE (Haricots verts bio, thon, tomates, maïs) <i>Cuisiné maison</i> <i>Haricots verts BIO</i>
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	1 - 2 - 4	
PLAT	RAVIOLIS CHEVRE ET HUILE OLIVE <i>Cuisiné maison</i>	POULET GRILLE <i>Cuisiné maison</i>	ROTI DE PORC AU JUS <i>Cuisiné maison</i>	BŒUF BOURGUIGNON <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		-	1	1 - 9
LEG/PECULENT		GRATIN DE BROCOLIS FRAIS <i>Cuisiné maison</i>	COURGETTES FRAICHES SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	SEMOULE BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		4	1 - 2 - 4 - 7	1
FROMAGE				FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i>
Allergènes	0		0	4
DESSERT	TROPEZIENNE	FRUIT LOCAL	YAOURT NATURE SUCRE LOCAL ET BISCUIT BIO	FRUIT BIO
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5 - 14	-	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 FRANÇAISE	 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 ALPEUF 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 11-octobre 15-octobre				
LA SEMAINE DU GOUT 32 ^{ème} ÉDITION DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021				
	lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
ENTREE	SALADE VERTE ET FINGERS AUX 3 GRAINES	TERRINE DE LEGUMES	QUICHE AU CHOU ROMANESCO <i>Cuisiné maison</i>	SOUPE DE BETTERAVE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 6 - 7 - 14	1-2-4-5-6-7-11-12-13-14		
PLAT	SAUMONETTE PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN RIZ COURGETTES FRAICHES AU BŒUF HACHE	BLANQUETTE DE VOLAILLE AU CURRY <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSE AU BLEU DU QUEYRAS <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes				1
LEG/FECULENT	DUO DE CAROTTES ET PANAIS <i>Cuisiné maison</i>	Tâton'Alp Beuf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Riz BIO	EPEAUTRE BIO échanges paysans HAUTES-ALPES <i>Cuisiné maison</i>	CROZETS SAVOYARD <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	7			
FROMAGE	FROMAGE LOCAL AIL DES OURS <i>Fromagerie de la Durance</i>			
Allergènes	4			
DESSERT	FRUIT BIO	FROMAGE BLANC LOCAL ET MACARON échanges paysans HAUTES-ALPES Fromage blanc local	POMME CUITE	YAOURT A BOIRE BIO
Allergènes		Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes macaron:		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"	ALPEUF 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				
	18 octobre	19 octobre	21 octobre	22 octobre
ENTREE	 VELOUTE DE TOMATE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE PATES AU SURIMI  <i>Cuisiné maison Pâtes BIO</i> 	SALADE VERTE	POMELOS 
Allergènes	1 - 2 - 4 - 7	1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14	6	
PLAT	STEAK VEGETAL	FISH N'CHIPS  <i>Cuisiné maison</i>	CHILI CON CARNE  <i>Cuisiné maison</i> 	POULET BASQUAISE  <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 14		
LEG/FECULENT	GRATIN DAUPHINOIS <i>Cuisiné maison</i>	HARICOTS VERTS BIO  <i>Cuisiné maison</i>	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO  <i>Cuisiné maison Ric BIO</i> 	BLE BIO  <i>Cuisiné maison Blé BIO Echanges Paysans</i>
Allergènes	4	4 - 9	1	1
FROMAGE			FROMAGE LOCAL LA CARLINE  <i>Coopérative laitière de l'Ubaye</i>	FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i> 
Allergènes			4	4
DESSERT	FRUIT	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS 	TARTE POIRE AMANDES	COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i> 
Allergènes		4	1 - 2 - 4 - 5	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 FRANCAISE	 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 ALPEUF 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