

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		08-novembre	12-novembre
		<i>lundi 08</i>	<i>mardi 09</i>
			<i>jeudi 11</i>
			<i>vendredi 12</i>
ENTREE	CAROTTES FRAICHES RAPEES <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE DE LEGUMES <i>Cuisiné maison</i>	TARTE POIREAUX CURRY COCO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 6 - 7	
PLAT	SAUCISSES GRILLEES <i>Cuisiné maison</i>	LASAGNES BOLOGNAISE VEGETALE	SAUTE DE PORC AU CARAMEL <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1		1 - 4 - 9
LEG/PECULENT	COQUILLETES BIO <i>Cuisiné maison</i>	Feuilles de lasagnes BIO <i>Cuisiné maison</i>	RIZ CREOLE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1	1 - 2 - 4 - 14	
FROMAGE	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO <i>Fromagerie Château Queyras</i>	-
Allergènes	4	4	
DESSERT	YAOURT BIO SAVEUR FRAMBOISE	FRUIT BIO	LITCHIS AU SIROP
Allergènes	4	-	
PAIN	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"	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 - Célérier 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		15-novembre		19-novembre	
	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19	
ENTREE	SALADE PIEMONTAISE  Cuisiné maison	CROISILLON EMMENTAL	QUICHE AU POTIRON Cuisiné maison Farine de blé BIO 	POTAGE MAISON Cuisiné maison	
Allergènes	2 - 4 - 6 - 9	1 - 2 - 4	1 - 2 - 4	1 - 2 - 4 - 6 - 7	
PLAT	FISH N'CHIPS 	POULET BASQUAISE  Cuisiné maison	CIVET DE PORC  Cuisiné maison	MACARONIS BIO AU THON	
Allergènes	1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 14	1 - 4	1 - 9		
LEG/VEGULENT	PUREE DE CAROTTES BIO Cuisiné maison	POLENTA BIO GRATINEE  Cuisiné maison	HARICOTS VERTS BIO Cuisiné maison	MACARONIS BIO ECHANGES PAYSANS  Cuisiné maison Macaronis BIO Echanges Paysans 	
Allergènes	4 - 9	1 - 4	4 - 9	1 - 4 - 11	
FROMAGE			FROMAGE LOCAL LOU FONDRE Coopérative laitière Ubaye 	EMMENTAL RAPE	
Allergènes			4	4	
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT BIO 	FRUIT LOCAL 	CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON  Préparation maison	
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)

 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"	 ALPAGE ŒUFS Plein Air	 NOUVELLE RECETTE

ALLERGENES:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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		22-novembre		26-novembre	
	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26	
ENTREE	SALADE VERTE	POMELOS	BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	POTAGE TOMATE VERMICELLES	
Allergènes	6	-	9	1 - 2 - 4 - 7	
PLAT	HACHIS PARMENTIER	SAUCISSES GRILLEES	ROTI DE PORC AU JUS	NUGGETS DE BLE	
Allergènes		1	1	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	
LEG/FECULENT	Beuf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Purée de Pommes de terre BIO	RATATOUILLE ET RIZ BIO échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Riz BIO	GRATIN DAUPHINOIS	CHOU-FLEUR FRAIS EN BECHAMEL	
Allergènes	1 - 4 - 9		4	4	
FROMAGE			FROMAGE LOCAL FONTU		
Allergènes			4		
DESSERT	CREME DESSERT LOCALE	FROMAGE BLANC LOCAL ET MIEL	FRUIT BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	
Allergènes	4	Fromage blanc local Miel: 4	-	Préparation maison	
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