






























MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
	26-avril	AU	30-avril	
	<i>lundi 26</i>	<i>mardi 27</i>	<i>jeudi 29</i>	<i>vendredi 30</i>
ENTREE	TARTE AUX POIREAUX <i>Cuisiné maison</i>	 SALADE DE CONCOMBRE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE	SALADE DE PATES BIO  <i>Pâtes BIO</i> 
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5 - 14	6	6	
PLAT	OMELETTE	 BŒUF MARINGO <i>Cuisiné maison</i> 	 SAUCISSE GRILLEE <i>Cuisiné maison</i> 	DOS DE COLIN AU CITRON  <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	2 - 4	1 - 9	1	1 - 4 - 9 - 11
LEG/FECULENT	SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>	 TAGLIATELLES BIO <i>Cuisiné maison</i> 	BEIGNET DE CHOU-FLEUR 	POEELE PRIMEUR <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 9	1	1 - 2 - 4 - 7	4 - 7
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME IZOARD 	EMMENTAL RAPE		FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE  <i>Coopérative laitière Ubaye</i>
Allergènes	4	4		4
DESSERT	SALADE DE FRUIT FRAIS	 YAOURT LOCAL AROMATISE 	CREME DESSERT BIO ET BISCUIT <i>Crème dessert BIO</i> 	FRUIT LOCAL  
Allergènes	-	4	<i>Crème dessert: 4</i> <i>Biscuit:</i>	-
<i>Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)</i>				
 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	 VOILAILE 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		03-mai		07-mai					
		lundi 03		mardi 04		jeudi 06		vendredi 07	
ENTREE		POMELOS		TABOULE  Cuisiné maison semoule BIO 		 SALADE COMPOSEE Cuisiné maison Mais BIO 		TOURTE AUX POMMES DE TERRE Cuisiné maison	
Allergènes		-		1		6		1 - 2 - 4 - 5 - 14	
PLAT		 SAUTE DE PORC Cuisiné maison 		FISH N'CHIPS Cuisiné maison 		TORTELLONIS RICOTTA MOZZA TOMATES SECHEES		POULET GRILLE Cuisiné maison 	
Allergènes		1 - 4 - 9		1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 14				-	
LEG/FECULENT		GNOCCHIS BIO Cuisiné maison 		POELEE DE LEGUMES CUISINES BIO Cuisiné maison 				GRATIN DE COURGETTES FRAICHES BIO Cuisiné maison 	
Allergènes		1		7		1 - 2 - 4		4	
FROMAGE				FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO  Fromagerie Château Queyras 		EMMENTAL RAPE			
Allergènes				4		4			
DESSERT		YAOURT AU LAIT DE FERME BRIANCONNAIS  Gaec du Puy 		FRUIT LOCAL  		FRUIT BIO 		YAOURT A BOIRE BIO ET PALET BRETON BIO 	
Allergènes		4		-		-		1 - 2 - 4	
PAIN		Pain local et BIO Le Fournil des Ecrins 							
Allergènes		1							
<i>Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)</i>									
	 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	 VOILAILE FRANCAISE	 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 ALPÉU	 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