

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 1 mai

Mardi 2 mai

Jeudi 4 mai

Vendredi 5 mai

Joyeux 1^{er} mai



Concombre en salade

Cuisiné maison

Allergènes : 6

Blanquette de veau

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-9



Coquillettes BIO



Cuisiné maison

Allergènes : 1

Emmental râpé

Allergènes : 4

Yaourt aromatisé BIO



Allergènes : 4

Salade niçoise

Œufs Alp'oeuf



Cuisiné maison

Allergènes : 2-7-9

Cappelletti pomodoro basilico

Allergènes : 1 - 2 - 4

Fruit BIO



Allergènes : -



Salade verte

Allergènes : 6

--

Bœuf aux carottes



Allergènes : 1-9

--

Purée de pommes de terre BIO



Allergènes : 4-9

--

Yaourt à boire BIO à la fraise



Allergènes :

Pain local et BIO : le mardi / vendredi

Pain local tranché : jeudi

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

- 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

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 8 mai

Mardi 9 mai

Jeudi 11 mai

 Vendredi 12 mai

Jour férié

Salade de tomates

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Saucisse de viande

Cuisiné maison

Allergènes : 1



--

Gratin dauphinois

Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

Flan caramel BIO



Allergènes: 4

Saucisson cornichons



Fabrication maison

Allergènes : 9

--

Macaronis BIO à la



bolognaise



Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

Emmental râpé

Allergènes : 4

--

Fruit local

Allergènes: -

Salade verte

Allergènes : 6

--

Nems

Allergènes : 1-7-14

--

Riz cantonnais

Allergènes : 1-2-7-14

--

Fromage local

Allergènes: 4

--

Compote BIO

Allergènes: -

Pain local et BIO : le mardi / vendredi

Pain local tranché : jeudi

 PRODUITS LOCAUX	 BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	 CHARCUTERIE MAISON	 PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	 AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
 PRODUITS BIO	 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 VOLAILLE FRANCAISE	 ŒUFS Plein Air	 NOUVELLE RECETTE

- 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 nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 15 mai

Carottes fraîches râpées

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--



Poulet grillé

Cuisiné maison

Allergènes : -

--

Polenta crémeuse BIO



Cuisiné maison

Allergènes : 1-4

--

Ile flottante

Allergènes : 4

Mardi 16 mai

Salade de pomme de terre/thon/tomates

Cuisiné maison

Allergènes :

--

Croustillant fromager



BIO

Allergènes : 1-2-4-5

--



Petits pois BIO

Cuisiné maison

Allergènes : -

--



Fruit BIO

Allergènes : -

Jeudi 18 mai

Vendredi 19 mai



Pain local et BIO : le lundi/mardi

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ALPŒUF ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

- 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

- 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

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 22 mai

Carottes fraîches râpées

Allergènes : 6

Lasagnes à la bolognaise

Cuisiné maison

Feuilles de lasagnes BIO

Allergènes : 1-2-4



Fromage blanc local et confiture

Allergènes f blanc: 4
Allergènes confiture: -



Mardi 23 mai

Taboulé

Cuisiné maison

Semoule BIO

Allergènes : 1

Lieu noir au citron

Cuisiné maison



Allergènes : 1-4-9-11

Ratatouille et riz BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4



Fromage local

Tome des Chalets BIO

Allergènes : 4



Fruit

Allergènes : -

Jeudi 25 mai

Salade de lentilles

Cuisiné maison

Allergènes : 1-9

Steak fromager

Allergènes : 1-2-4

Courgettes BIO



Sautées

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7



Fruit BIO

Allergènes : -



Vendredi 26 mai

Croissillon emmental

Allergènes : 1 - 2 - 4



Godivaux

Fabrication maison

Allergènes : 1



Chou-fleur BIO et pommes de terre en béchamel

Cuisiné maison

Allergènes :

Gâteau d'anniversaire Clafoutis

Préparation clafoutis BIO

Allergènes :

Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi

Pain local tranché : jeudi

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ALPEUF ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

- 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

- 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