

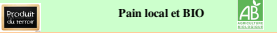
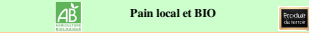












MENUS CANTINES

| SEMAINE DU | | 04-juillet | | 08-juillet | | | | | |
|--------------|--|---|--|--|--|--|--|---|--|
| | | lundi 04 | | mardi 05 | | jeudi 07 | | vendredi 08 | |
| ENTREE | | SALADE COMPOSEE <i>Cuisiné maison</i> | | MELON | | SALADE DE TOMATES ET DES EMMENTAL <i>Cuisiné maison</i> | |  | |
| Allergènes | | | | - | | 4 - 6 | | | |
| PLAT | | MACARONIS BIO A LA BOLOGNAISE | | EMINCE DE DINDE EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i> | | JAMBON BLANC/SAUCISSON <i>Cuisiné maison</i> | | | |
| Allergènes | | | | 1 - 4 - 9 | | 4 - 9 | | | |
| LEG/PECULENT | |  | | BOULGOUR BIO | | TOURTONS DU CHAMPSAUR | | | |
| Allergènes | | 1 | | 1 | | 1 - 2 - 4 | | | |
| FROMAGE | | EMMENTAL RAPE | | | | | | | |
| Allergènes | | 4 | | | | | | | |
| DESSERT | | FRUIT LOCAL | | CREME CARAMEL AUX ŒUFS FRAIS | | YAOPURT A BOIRE BIO ET MACARON <i>Yaourt à boire BIO</i> | | | |
| Allergènes | | | | 4 | | Allergènes yaourt: 4 Allergènes macaron: 2 - 4 - 5 - 16 | | | |
| PAIN | |  | |  | | | | | |
| 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