

SEMAINE DU		31-mai		04-juin					
	lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04					
ENTREE	SALADE DE RIZ BIO 	FLAMMEKUECHE 	SALADE VERTE	CONCOMBRE A LA CREME 					
Allergènes	6 - 9		6	4					
PLAT	DOS DE COLIN AU CITRON ET ECHALOTES 	ROTI DE PORC AU JUS 	BŒUF BOURGUIGNON 	LASAGNES BOLOGNAISE VEGETALE					
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1							
LEG/FECULENT	RATATOUILLE BIO 	TRIO DE LEGUMES BIO 	PUREE DE POMME DE TERRE BIO 	Cuisiné maison Feuilles de lasagnes BIO 					
Allergènes			4 - 9	1 - 2 - 4					
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME FRUICHIER 								
Allergènes	4								
DESSERT	FRUIT	YAOURT A LA PECHE BIO 	FRUIT	ILE GOURMANDE					
Allergènes		4		4					
<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		VOLAILLE FRANCAISE		POISSON MSC "PECHE DURABLE"		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 SO<sub>2</sub>

- 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

SEMAINE DU		07-juin		11-juin		
	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11		
ENTREE	<b>SAUCISSON BEURRE</b>  Fabrication maison	<b>SALADE COMPOSEE (tomate/maïs/thon)</b> Cuisiné maison Maïs BIO	<b>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</b> Cuisiné Maison	<b>TABOULE</b> HAUTES-ALPES Cuisiné Maison Semoule BIO		
Allergènes	4	6 - 11	2 - 6 - 9	1		
PLAT	<b>PANE DE COLIN D'ALASKA PANURE BIO</b> 	<b>BOULETTES DE SOJA/BLE A LA TOMATE</b> Cuisiné maison	<b>TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE</b>	<b>CORDON BLEU DE POULET FRAIS</b> Cuisiné Maison		
Allergènes	1 - 11	14				
LEG/FECULENT	<b>POIS MARAICHERS</b> Cuisiné maison	<b>SEMOULE BIO</b> 	HAUTES-ALPES Tagliatelles BIO	<b>PUREE DE CAROTTES</b> Cuisiné maison		
Allergènes	-	1	1	-		
FROMAGE	<b>FROMAGE LOCAL AIGUE BLANCHE</b>  Fromagerie Château Queyras		<b>EMMENTAL RAPE</b>			
Allergènes	4	-	4	-		
DESSERT	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT AROMATISE LOCAL ET BISCUIT BIO</b> HAUTES-ALPES  Biscuit BIO	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>DESSERT FONDANT A LA VANILLE AU LAIT ENTIER BIO</b> 		
Allergènes	-	Yaourt: 4 Biscuit:	-	4		
<i>Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)</i>						
	<b>PRODUITS LOCAUX</b>		<b>CHARCUTERIE MAISON</b>		<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	
	<b>PRODUITS BIO</b>		<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>		<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	
			<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes		<b>ŒUFS Plein Air</b>	
			<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes		<b>NOUVELLE RECETTE</b>	

### 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 pnts 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

SEMAINE DU		14-juin		18-juin					
		lundi 14		mardi 15		jeudi 17		vendredi 18	
ENTREE		<b>SALADE DE PATES AU SURIMI</b> Cuisiné maison Pâtes BIO		<b>SALADE VERTE</b>		<b>SALADE DE TOMATES</b> Cuisiné maison		<b>TARTE AU THON</b> Cuisiné maison	
Allergènes		1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14		6		6		1 - 2 - 4 - 5 - 14	
PLAT		<b>ŒUFS DURS</b> Cuisiné maison		<b>BŒUF A LA TOMATE</b> Cuisiné maison		<b>BLANQUETTE DE VOLAILE AUX CHAMPIGNONS</b> Cuisiné maison		<b>STEAK FROMAGER</b>	
Allergènes		2		1 - 9		1 - 4 - 9		1 - 2 - 4	
LEG/FECULENT		<b>EPINARDS BIO A LA CREME</b> Cuisiné maison		<b>POLENTA BIO</b> Cuisiné maison		<b>EPEAUTRE BIO</b> Cuisiné maison		<b>COURGETTES FRAICHES BIO SAUTEES</b> Cuisiné maison	
Allergènes		4		1 - 4		1		1 - 2 - 4 - 7	
FROMAGE								<b>FROMAGE LOCAL FONTU</b>  Fromagerie de la Durance	
Allergènes								4	
DESSERT		<b>COMPOTE BIO ET BISCUIT</b> Compote BIO		<b>FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE</b> Fromage blanc local		<b>TROPEZIENNE</b>		<b>FRUIT LOCAL</b> 	
Allergènes		Compote: 8 Biscuit:		4		1 - 2 - 4 - 5 - 14			
PAIN		Pain BIO et local Le Fournil des Ecrins							
Allergènes									
Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)									
	<b>PRODUITS LOCAUX</b>		<b>CHARCUTERIE MAISON</b>		<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)		<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes		<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
	<b>PRODUITS BIO</b>		<b>VOLAILE FRANCAISE</b>		<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>		<b>ŒUFS Plein Air</b>		<b>NOUVELLE RECETTE</b>

### 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 pnts 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

SEMAINE DU		21-juin		25-juin	
	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25	
ENTREE	<b>SALADE VERTE ET DES D'EMMENTAL</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>MELON</b>	<b>QUICHE AUX LEGUMES</b> <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO	<b>SALADE DE PERLES</b> <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	4 - 6	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	-	
PLAT	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE</b>	<b>NUGGETS DE BLE</b>	<b>DOS DE COLIN AU CITRON</b>	
Allergènes	-	-	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	1 - 4 - 9 - 11	
LEG/FEUCULENT	<b>Purée de pommes de terre BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>GRATIN DE COTE DE BLETTES</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	
Allergènes	1 - 4 - 9	-	-	4 - 9	
FROMAGE	-	<b>FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS</b>	<b>FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO</b>	-	
Allergènes	-	4	4	-	
DESSERT	<b>YAOURT VANILLE BIO ET BISCUIT</b>	<b>ANANAS AU SIROP</b>	<b>FRUIT BIO</b>	<b>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	
Allergènes	Yaourt: 4 Biscuit:	-	-	-	

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

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

**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

SEMAINE DU		28-juin		02-juillet	
	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02	
ENTREE	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES <i>Cuisiné maison</i>	SALADE FRAICHEUR <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX OIGNONS <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	6	-	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	
PLAT	PARMENTIER DE POISSON <i>Cuisiné maison</i>	BLANQUETTE DE VOLAILLE <i>Cuisiné maison</i>	MACARONIS BOLOGNAISE <i>Cuisiné maison</i>	ŒUFS DURS <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1 - 4 - 9		2	
LEG/FEUCLENT		RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i>	MACARONIS BOLOGNAISE <i>Cuisiné maison</i>	POELEE DE LEGUMES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		-	1	-	
FROMAGE			EMMENTAL RAPE		
Allergènes			4		
DESSERT	YAOURT LOCAL ET BISCUIT	GATEAU BASQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BIO ET SNICKERS	
Allergènes	Yaourt: 4 Biscuit:	1 - 2 - 4 - 5 - 14	4	Compote: 8 Snickers: 2 - 4 - 5 - 14	

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

**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