



































MENUS CANTINES

SEMAINE DU		30-mai		03-juin	
		La Cuisine du Sud-Ouest			
		mardi 31		jeudi 02	
		vendredi 03			
ENTREE	 <p>SALADE DE MAIS ET BETTERAVE BIO</p> <p>Cuisiné maison </p>	<p>SALADE VERTE ET CROUTONS</p> <p>Cuisiné maison</p>	<p>CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES</p> <p>Cuisiné maison </p>	<p>SAUCISSON BEURRE</p> <p> </p> <p>Fabrication maison</p>	
Allergènes		1 - 6	-	-	4 - 9
PLAT	<p>SPAGHETTIS BIO SAUCE AU THON</p>	<p>POULET BASQUAISE</p> <p>Cuisiné maison </p>	<p>BŒUF AUX OLIVES</p> <p> Cuisiné maison </p>	<p>FILET DE MERLU</p> <p>Cuisiné maison </p>	
Allergènes			1 - 4 - 9		
LEG/FEUCILENT	<p> SPAGHETTIS BIO</p> <p>Cuisiné maison </p>	<p>POMMES DE TERRE A LA SARLADAISE</p> <p>Cuisiné maison</p>	<p>POEELE 3 CEREALES ET LEGUMES</p> <p>Cuisiné maison</p>	<p>QUINOA BIO</p> <p> Cuisiné maison </p>	
Allergènes			1		
FROMAGE	<p>EMMENTAL RAPE</p>			<p>FROMAGE LOCAL TOME IZOARD</p> <p></p> <p>Fromagerie de la Durance</p>	
Allergènes	4			4	
DESSERT	<p>FRUIT LOCAL</p> <p></p>	<p>GATEAU BASQUE</p>	<p>MOUSSE LAIT DE COCO CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT BIO</p> <p></p>	
Allergènes		1 - 2 - 4 - 5 - 14		5 - 14	
PAIN	<p> Pain local et BIO </p>	<p> Pain local et BIO </p>	<p> Pain local et BIO </p>	<p> Pain local et BIO </p>	
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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
	06-juin		10-juin	
	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
ENTREE	TARTE AU FROMAGE <i>Cuisiné maison</i>	CONCOMBRE EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	FEUILLETE FROMAGE	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5 - 14	6	1 - 2 - 4	4 - 6
PLAT	SAUCISSES GRILLEES <i>Fabrication maison</i>	POISSON EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i>	FALAFELS POIS CHICHES BIO	HACHIS PARMENTIER
Allergènes	4 - 9	1 - 4 - 9 - 11	1	
LEG/VEGULENT	EPINARDS BIO <i>Cuisiné maison</i>	SEMOULE BIO <i>Cuisiné maison</i>	RISOTTO DE COURGETTE FRAICHES <i>Cuisiné maison</i>	Purée de pommes de terre BIO
Allergènes	4	1		1 - 4 - 9
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME BERGERS <i>Fromagerie Château Queyras</i>			
Allergènes	4			
DESSERT	FRUIT BIO	FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE <i>Fromage blanc local</i>	TROPEZIENNE	YAOURT LOCAL AROMATISE <i>GAEC du Puy</i>
Allergènes		Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes confiture: -	1 - 2 - 4 - 5 - 14	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"	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 - 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					
		13-juin		17-juin	
		lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
ENTREE		CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES FROMAGERES  <i>Cuisiné maison</i>	QUICHE AUX POIREAUX BIO  <i>Cuisiné maison Poireaux BIO</i>	CREPE SALEE	POMELOS
Allergènes		4 - 6	1 - 2 - 4 - 5 - 14	1 - 2 - 4	-
PLAT		ROTI DE PORC AU JUS  <i>Cuisiné maison</i> 	LENTILLES A L'INDIENNE ET RIZ BIO  <i>Cuisiné maison Riz BIO</i> 	BOUCHEE BEIGNET DE COLIN D'ALASKA 	PAELLA AU POULET  <i>Cuisiné maison Riz BIO</i> 
Allergènes		1		1 - 4 - 11	
LEG/VEGETARIEN		COQUILLETES BIO  <i>Cuisiné maison</i> 	FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO  <i>Fromagerie Châteauequyras</i> 	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO <i>Cuisiné maison</i> 	PAELLA AU POULET  <i>Cuisiné maison Riz BIO</i> 
Allergènes		1		4 - 7	1 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13
FROMAGE		EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO  <i>Fromagerie Châteauequyras</i> 		
Allergènes		4	4		
DESSERT		LINGOT CREOLE	FRUIT LOCAL 	FRUIT BIO 	YAOURT BIO A LA PECHE 
Allergènes		2 - 4			4
PAIN		 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 
Allergènes					
<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 FRANÇAISE	 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				
	20-juin		24-juin	
	lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
ENTREE	MELON	FEUILLETE SAUCISSE	SALADE DE TOMATES <i>Cuisiné maison</i>	TABOULE
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	6	1
PLAT	CHILI CON CARNE <i>Cuisiné maison</i> 	DOS DE COLIN EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSES GRILLEES <i>Cuisiné maison</i> 	GALETTE TOFU A LA PROVENCALE BIO
Allergènes		1 - 4 - 9 - 11	4 - 9	1 - 14
LEG/FECULENT	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO 	COURGETTES FRAICHES SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	POMMES DE TERRE LAMELLES BIO 	CHOU-FLEUR FRAIS EN GRATIN <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1	1 - 2 - 4 - 7		4 - 7
FROMAGE		FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS <i>Fromagerie Château Queyras</i>		
Allergènes		4		
DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET BISCUIT <i>Mousse au chocolat BIO</i> 	FRUIT BIO 	FLAN VANILLE BIO 	GATEAU D'ANNIVERSAIRE TARTE AUX POMMES
Allergènes	Allergènes mousse chocolat: 4 Allergènes biscuit:	-	4	4 - 5
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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
	27-juin		01-juillet	
	lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 01
ENTREE	SALADE VERTE ET MAIS <i>Cuisiné maison</i>	BETTERAVES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE PATES <i>Cuisiné maison</i> Pâtes BIO	ŒUF MAYONNAISE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	6	9	1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14	2 - 6 - 9
PLAT	CORDON BLEU FRAIS DE DINDE <i>Cuisiné maison</i>	BOULETTES VEGETALES <i>Cuisiné maison</i>	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE <i>Cuisiné maison</i>	DAUBE PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 2 - 6 - 7 - 14	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	1 - 2 - 4 - 11 - 14	1 - 9
LEG/FECULENT	PETIT POIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	SEMOULE BIO <i>Cuisiné maison</i>	BROCOLIS FRAIS <i>Cuisiné maison</i>	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		1	-	-
FROMAGE	FROMAGE LOCAL FONTU <i>Fromagerie de la Durançe</i>	FROMAGE LOCAL LOU FONDRE <i>Coopérative laitière de l'Ubaye</i>		
Allergènes	4	4		
DESSERT	FRUIT	COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i>	TARTE POMME RHUBARBE	FRUIT
Allergènes	-	Allergènes compote: - Allergènes biscuit:	1 - 2 - 4 - 5	-
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	VOILAILE 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 - 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