MENUS CANTINES

SEMAINE DU	lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
		31-août	04-septembre	
ENTREE	SALADE VERTE	QUICHE POMMES DE TERRE ET CAROTTES *Cuisiné maison*	SALADE DE TOMATES BIO ET LOCALES échanges paysans HAUTES-ALPES *Cuisiné maison*	CROISILLON EMMENTAL
Allergènes	*6*		*6*	*1 - 2 - 4*
PLAT	TAGLIATELLES BIO SAUCE BOLOGNAISE *Cuisiné maison* *Tagliatelles BIO Echanges Paysans*	MEUNIERE DU GRAND LARGE *Cuisiné maison*	SAUCISSES GRILLEES *Fabrication maison*	CHILI SIN CARNE
Allergènes	*1 - 14*	*1 - 4 - 11*	*1*	
LEG/FECULENT	-	HARICOTS VERTS BIO *Cuisiné maison*	POTATOES	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO *Cuisiné maison* *Riz BIO Echanges Paysans*
Allergènes			*1*	*1*
FROMAGE	EMMENTAL RAPE	-	-	FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD *Fromagerie de la Durance*
Allergènes	*4*			*4*
DESSERT	YAOURT LOCAL AROMATISE FRAISE	FRUIT LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL ET CREME DE MARRON *Fromage blanc local Echanges Paysans*	FRUIT
Allergènes	*4*	*-*	*4*	*-*

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

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

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	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
ENTREE	MELON	SALADE COMPOSEE Haricots plats, maïs, tomate	SALADE DE CONCOMBRE LOCAL (Produit du terroir)	PIZZA
	-	Cuisiné maison Maïs BIO (AB)	Cuisiné maison	Cuisiné maison Farine de blé BIO (AB)
Allergènes	-	6	6	1 - 4
PLAT	BOEUF AUX OLIVES (Patur'Alp, Produit du terroir)	RAVIOLIS AUX EPINARDS BIO (AB)	BLANQUETTE DE DINDE (Volailles de Durance)	ROTI DE PORC AU JUS (Montagne, Produit du terroir)
	Cuisiné maison Bœuf Patur'Alp		Cuisiné maison	Cuisiné maison
Allergènes	1 - 9		1 - 4 - 9	1
LEG/FECULENT	GRATIN DAUPHINOIS		PATES BIO (échanges paysans, AB)	BROCOLIS BIO (AB)
	Cuisiné maison	Cuisiné maison	Cuisiné maison Pâtes BIO Echanges Paysans	Cuisiné maison
Allergènes	4	1 - 2 - 4 - 14	1	
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL FONTU (Produit du terroir)	-	FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE (Produit du terroir)
	-	Fromagerie de la Durance	-	Coopérative mlaitière de l'Ubaye
Allergènes		4		4
DESSERT	YAOURT VANILLE BIO (AB)	FRUIT LOCAL (Produit du terroir)	FLAN CARAMEL	FRUIT BIO (AB)
	-	échanges paysans -	-	-
Allergènes	4	-	4	-

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

Produit du terroir	PRODUITS LOCAUX	Patur'Alp	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	Charcutier de Vallouise	CHARCUTERIE MAISON	Montagne	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	Gui Durance	AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
AB	PRODUITS BIO	MSC	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	Volailles de Durance	VOLAILLE FRANCAISE	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 14-septembre 18-septembre

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
ENTREE	SALADE DE PATES AU SURIMI Cuisiné maison Pâtes BIO Echanges Paysans	SALADE PIEMONTAISE Cuisiné maison	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA Cuisiné maison	TARTE AUX OIGNONS Cuisiné maison
Allergènes	*1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14*	*2 - 4 - 6 - 9*	*4 - 6*	
PLAT	POULET GRILLE Cuisiné maison	DIOT Fabrication maison	HACHIS PARMENTIER Cuisiné maison Bœuf Patur'Alp	PAVE DE HOKI A LA CIBOULETTE Cuisiné maison
Allergènes	-	*1*		*1 - 4 - 9 -11*
LEG/FECULENT	HARICOTS BEURRE Cuisiné maison	COURGETTES BIO SAUTEES Cuisiné maison		CAROTTES FRAICHES SAUTEES Cuisiné maison
Allergènes			*1 - 4 -9*	*1 - 2 - 4 - 7*
FROMAGE	-	-	-	FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO Fromagerie Château Queyras
Allergènes				*4*
DESSERT	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ILE FLOTTANTE ET BISCUIT BIO Biscuit BIO	FRUIT BIO
Allergènes	-	*4*		-
Allergènes	Pain local et BIO Le fournil des Ecrins 1	-	4	-

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

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

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	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
		21-septembre	25-septembre	
ENTREE	SALADE DE LENTILLES *Cuisiné maison*	SALADE DE CONCOMBRE BIO *Cuisiné maison*	SALADE D'AUTOMNE Carottes, pommes, emmental *Cuisiné maison*	SALADE VERTE -
Allergènes	*1 - 9*	*6*		*6*
PLAT	CORDON BLEU *Cuisiné maison*	DAUBE PROVENCALE *Cuisiné maison* *Bœuf Patur'Alp*	DOS DE COLIN A LA CREME *Cuisiné maison*	TAJINE AUX BOULETTES DE BLE
Allergènes	*1 - 2 - 6 - 7 - 14*	*1 - 9*		
LEG/FECULENT	POELEE DE RATATOUILLE *Cuisiné maison*	GNOCCHIS BIO *Cuisiné maison*	RIZ BIO *Cuisiné maison* *Riz BIO Echanges Paysans es*	*Cuisiné maison* *Semoule BIO Echanges Paysans*
Allergènes		-	-	
FROMAGE	-	-	FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO *Fromagerie Château Queyras*	-
Allergènes			*4*	
DESSERT	CREME DESSERT LOCALE -	FRUIT LOCAL -	FRUIT BIO -	GATEAU D'ANNIVERSAIRE *Cuisiné maison*
Allergènes	*4*	-	-	

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

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

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	28-septembre		02-octobre	
	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02
ENTREE	BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE Cuisiné maison	QUICHE AU FROMAGE Cuisiné maison	SALADE GRECQUE Cuisiné maison	SALADE DE TOMATES Cuisiné maison
Allergènes	9	1 - 2 - 4 - 5 - 14	4 - 6	6
PLAT	EMINCE DE DINDE A LA CREME Cuisiné maison	DES DE POISSON AUX CEREALES Cuisiné maison	LASAGNES BOLOGNAISE VEGETALE	SAUCISSE DE STRASBOURG Fabrication maison
Allergènes		1 - 2 - 4 - 11 - 12		
LEG/FECULENT	COQUILLETTES BIO Cuisiné maison Coquillettes BIO Echanges Paysans	HARICOTS VERTS BIO Cuisiné maison	Cuisiné maison Feuilles de lasagnes BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE Cuisiné maison
	1		1 - 2 - 4 - 14	4 - 9
	EMMENTAL RAPE -	- -	FROMAGE LOCAL FONTU Fromagerie de la Durance	- -
Allergènes	4		4	
DESSERT	COMPOTE DE POMME BIO -	FRUIT BIO -	FRUIT LOCAL -	YAOURT AROMATISE LOCAL ET BISCUIT Yaourt local Echanges Paysans
Allergènes	8	-	-	

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

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

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