

































MENUS CANTINES

SEMAINE DU		02-mai		06-mai	
	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06	
ENTREE	<b>CONCOMBRE EN SALADE</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>QUICHE VEGETARIENNE AUX COURGETTES BIO</b> <i>Cuisiné maison</i> 	<b>SALADE NICOISE</b> <b>ALP'ŒUF</b> <i>Cuisiné maison</i> 	<b>SALADE VERTE</b>	
Allergènes	6		7 - 9	6	
PLAT	<b>CUISSE DE POULET BIO GRILLEE</b> 	<b>BLANQUETTE VEGETARIENNE AUX HARICOTS BLANCS</b>	<b>DOS DE COLIN AUX ECHALOTES</b> <i>Cuisiné maison</i> 	<b>BŒUF AUX CAROTTES</b>  <i>Cuisiné maison</i> 	
Allergènes			1 - 4 - 9 - 11	1 - 9	
LEG/PECULENT	<b>POTATOES</b> <i>Cuisiné maison</i>	<i>Cuisiné maison</i>	<b>POELEE D'AUTREFOIS</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>COUILLETES BIO</b>   <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1		-	1	
FROMAGE		<b>FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO</b>   <i>Frogagerie de Châteauneuf</i>		<b>EMMENTAL RAPE</b>	
Allergènes		4		4	
DESSERT	<b>FROMAGE BLANC LOCAL AU SUCRE</b>  <i>Coop2rative laitière de l'Ubaye</i>	<b>FRUIT LOCAL</b> 	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>YAOURT LOCAL AROMATISE</b> <i>Gaec du Petit Puy</i> 	
Allergènes	4	-	-	4	
PAIN	 <b>Pain local et BIO</b> 	 <b>Pain local et BIO</b> 	 <b>Pain local et BIO</b> 	 <b>Pain local et BIO</b> 	
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>VOLAILLE 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 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		09-mai		13-mai					
		lundi 09		mardi 10		jeudi 12		vendredi 13	
ENTREE	 <b>SALADE MIXTE</b> Carottes, pois chiches, emmental <i>Cuisiné maison</i>	<b>BETTERAVE BIO AU MIEL</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>SALADE DE TOMATES</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>FEUILLETE AU FROMAGE</b>					
Allergènes	4		6	1 - 2 - 4					
PLAT	<b>NEMS AUX LEGUMES</b>	<b>CARRY DE PORC</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>SAUCISSE GRILLEE</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>PEPITES PANEES DE COLIN D'ALASKA AU KETCHUP</b> <i>Cuisiné maison</i>					
Allergènes	1 - 7 - 14		1	1 - 7 - 11					
LEG/FEULENT	<b>RIZ CANTONNAIS</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>BOULGOUR BIO</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <i>Cuisiné maison</i>	<b>PUREE DE COUGE BIO</b> <i>Cuisiné maison</i>					
Allergènes		1	4	7					
FROMAGE	<b>FROMAGE LOCAL TOME IZOARD</b> <i>Fromagerie de la Durance</i>			<b>FROMAGE LOCAL TOME FRUICHER</b> <i>Fromagerie de la Durance</i>					
Allergènes	4			4					
DESSERT	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT VANILLE BIO</b>	<b>COMPOTE BIO ET BISCUIT</b> <i>Compote BIO</i>	<b>CHOU CREME CHOCOLAT</b>					
Allergènes		4	Allergènes compote: - Allergènes biscuit:	1 - 2 - 4 - 5 - 14					
PAIN	<b>Pain local et BIO</b>	<b>Pain local et BIO</b>	<b>Pain local et BIO</b>	<b>Pain local et BIO</b>					
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>VOLAILLE FRANÇAISE</b>	 <b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	 <b>ALPŒUF</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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		16-mai	20-mai		
		lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
ENTREE	SALADE VERTE <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX LEGUMES <i>Cuisiné maison</i>	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LOCAL <i>Cuisiné maison</i> Fromage blanc local	QUICHE AU JAMBON <i>Jambon maison</i>	
Allergènes	6	1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 14	4	1 - 2 - 4 - 5 - 14	
PLAT	BLANQUETTE DE VOLAILLE <i>Cuisiné maison</i>	NUGGETS DE BLE <i>Cuisiné maison</i>	DAUBE PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i>	DOS DE COLIN EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1 - 4 - 9	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14	1 - 9	1 - 4 - 9 - 11	
LEG/FECULENT	GNOCCHIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	RATATOUILLE BIO <i>Cuisiné maison</i>	POMME DE TERRE SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	CHOU-FLEUR FRAIS VAPEUR <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1	-	-	-	
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL FONTU <i>Fromagerie de la Durance</i>	FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS <i>Fromagerie Châteauequeyras</i>	-	
Allergènes	-	4	4	-	
DESSERT	TARTE AUX POMMES	FRUIT BIO	FRUIT LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL ET CREME DE MARRON <i>Fromage blanc local</i>	
Allergènes	1 - 2 - 4 - 5	-	-	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes crème marron:-	
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 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 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

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		23-mai	27-mai		
		lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
ENTREE	POMELOS	TABOULE  Cuisiné maison Semoule BIO 			
Allergènes	-	1			
PLAT	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	PESCA CROCK AUX 3 CEREALES  Cuisiné maison			
Allergènes		1 - 2 - 4 - 11 - 14			
LEG/FEUCLENT	 Beauf Patur'Alp  Cuisiné maison Feuilles de lasagne BIO 	HARICOTS VERTS BIO 			
Allergènes	1 - 2 - 4	4 - 9			
FROMAGE		FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO  Fromagerie Châteauequyras 			
Allergènes	-	4			
DESSERT	YAOURT LOCAL AROMATISE ET BISCUIT  Yaourt local Gaec du Puy	FRUIT			
Allergènes	Allergènes yaourt: 4 Allergènes biscuit:				
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"	 ŒUFS Plein Air	 NOUVELLE RECETTE

**ALLERGENES:**

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix Macadamia, et pdts à base de ces fruits)
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poisson
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- 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