

MENUS CANTINES

SEMAINE DU		30-août	03-septembre	
		lundi 30	mardi 31	
		jeudi 02		
		vendredi 03		
ENTREE			SALADE DE TOMATES MOZZARELLA <i>Cuisiné maison</i> 4 - 6	TABOULE <i>Cuisiné maison</i> 1
Allergènes				
PLAT			ROTI DE PORC AU JUS <i>Cuisiné maison</i> 1	CORDON BLEU FRAIS DE POULET <i>Cuisiné maison</i> 1 - 2 - 6 - 7 - 14
Allergènes				
LEG/FECULENT			PUREE DE POMMES DE TERRE BIO <i>Cuisiné maison</i> 4 - 9	COURGETTES FRAICHES LOCALES BIO SAUTEES <i>Cuisiné maison</i> 4 - 9
Allergènes				
FROMAGE			FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i> 4	
Allergènes				
DESSERT		FLAN VANILLE ET PETIT FOURRE BIO A LA FRAISE <i>Petit fourré BIO à la fraise</i> Allergènes flan vanille: 4 Allergènes biscuit: 1 - 2 - 4 - 5 - 14	FRUIT BIO 	
Allergènes				
PAIN		Pain local et BIO 1	Pain local et BIO 1	
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 FRANÇAISE	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	ALPEUF	ŒUFS Plein Air
			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-septembre		10-septembre	
	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
ENTREE	MELON	TARTE AU FROMAGE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE PIEMONTAISE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE
Allergènes	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	2 - 4 - 6 - 9	6
PLAT	DOS DE COLIN AU CITRON <i>Cuisiné maison</i>	BŒUF AUX OLIVES <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSES GRILLEES <i>Cuisiné maison</i>	DAHL DE LENTILLES CORAIL, RIZ BIO ET FALAFELS
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1 - 9	1	
LEG/FECULENT	POMMES DE TERRE SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	COQUILLETTES BIO <i>Cuisiné maison</i>	CAROTTES FRAICHES SAUTEES <i>Cuisiné maison</i>	Riz BIO <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	-	1	4 - 9	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 14
FROMAGE	-	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL FONTU	-
Allergènes		4	4	
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE	FRUIT	FRUIT BIO	CREME DESSERT LOCALE
Allergènes	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes confiture: -	-	-	4
PAIN	Pain local et BIO	Pain local et BIO	Pain local et BIO	Pain local et BIO
Allergènes	1	1	1	1

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"	 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-septembre		17-septembre	
		lundi 13	 mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
ENTREE	SALADE DE TOMATES <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI  <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE ET DES D'EMMENTAL <i>Cuisiné maison</i>	PIZZA <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO 	
Allergènes	6	1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14	4 - 6	1 - 4	
PLAT	BLANQUETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS <i>Cuisiné maison</i> 	ŒUFS DURS PLEIN AIR ALPŒUF  <i>Cuisiné maison</i>	LASAGNES A LA BOLOGNAISE <i>Cuisiné maison</i>	FILET DE LIEU NOIR EN SAUCE <i>Cuisiné maison</i> 	
Allergènes	1 - 4 - 9	2		5 - 9 - 11	
LEG/FECULENT	SEMOULE BIO  <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE COURGETTES BIO  <i>Cuisiné maison</i>	 Bœuf Patur'Alp   <i>Cuisiné maison</i> Feuilles de lasagnes BIO 	POELEE TRIO DE LEGUMES BIO  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1	4	1 - 2 - 4	-	
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i> 	-	FROMAGE LOCAL LOU FONDRE  <i>Coopérative Laitière Ubeye</i>	
Allergènes		4		4	
DESSERT	YAOURT AROMATISE LOCAL ET BISCUIT <i>Yaourt local Gaez du Pay</i> 	FRUIT	ILE GOURMANDE	FRUIT BIO 	
Allergènes	Allergènes yaourt: 4 Allergènes biscuit:	-	4	-	
PAIN	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	 Pain local et BIO 	
Allergènes	1	1	1	1	

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:

- 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-septembre		24-septembre	
		lundi 20	mardi 21	jeudi 23	vendredi 24
ENTREE	 SALADE VERTE ET SAMOUSA DE LEGUMES	TARTE AUX OIGNONS <i>Cuisiné maison</i>	BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  <i>Cuisiné maison</i>	 SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1 - 6 - 14	1 - 2 - 4 - 5 - 14	9	1 - 9	
PLAT	 EMINCE DE PORC MARINE AU MIEL <i>Cuisiné maison</i>	 MEUNIERE DE COLIN D'ALASKA <i>Cuisiné maison</i>	 SAUCISSES GRILLEES <i>Fabrication maison</i>	 GALETTE BIO EPEAUTRE LEGUMES <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1 - 11	1	1 - 2 - 4 - 5 - 8 - 14	
LEG/VEGULENT	 RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i>	TOMATE A LA PROVENCALE <i>Cuisiné maison</i>	 PETITS POIS BIO <i>Cuisiné maison</i>	 RATATOUILLE BIO <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	-	-	-	4	
FROMAGE	-	 FROMAGE LOCAL ESCOYERE BIO <i>Fromagerie Château Queyras</i>	-	-	
Allergènes		4			
DESSERT	 FRUIT BIO	 MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	 YAOURT BI-COUCHE LOCAL	 GATEAU ANNIVERSAIRE <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	-	4	4		
PAIN	 Pain local et BIO	 Pain local et BIO	 Pain local et BIO	 Pain local et BIO	
Allergènes	1	1	1	1	

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:

- 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-septembre		27-septembre		01-octobre
	lundi 27	 mardi 28	jeudi 30	vendredi 01
ENTREE	SALADE D'AUTOMNE Carottes, pommes, emmental <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE POMME DE TERRE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME <i>Cuisiné maison</i>	SALADE VERTE ET CROUTONS
Allergènes	4 - 6		4 - 6	1 - 6
PLAT	DOS DE COLIN A L'ESTRAGON  <i>Cuisiné maison</i>	NUGGETS DE BLE	MACARONIS A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE VOLAILLE  <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11	1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14		1 - 4 - 9
LEG/FECULENT	POLENTA BIO GRATINEE  <i>Cuisiné maison</i>	HARICOTS VERTS BIO  <i>Cuisiné maison</i>	 Bœuf Patur'Alp   <i>Macaronis BIO</i> 	POTATOES
Allergènes	1 - 4	4 - 9	1	1
FROMAGE		FROMAGE LOCAL TOME DU FRUICHER  <i>Fromagerie de la Durance</i>	EMMENTAL RAPE	FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i> 
Allergènes		4	4	4
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT   <i>Fromage blanc local</i>	FRUIT BIO 	 FLAN PATISSIER	FRUIT LOCAL  <i>Echanges Paysans</i> 
Allergènes	Allergènes fromage blanc: 4 Allergènes biscuit:	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14	-
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:

- 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