

SEMAINE DU		02-novembre		06-novembre	
		lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE		SALADE VERTE	POTAGE A LA TOMATE <i>Cuisiné maison</i>	FEUILLETE	BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		6	1 - 2 - 4 - 7	1 - 2 - 4	9
PLAT		ROTI DE PORC AU JUS <i>Cuisiné maison</i>	STEAK FROMAGER	SAUCISSES GRILLEES <i>Fabrication maison</i>	CAPELETTIS AU BŒUF
Allergènes		1	1 - 2 - 4		
LEG/FECULENT		PUREE DE POMMES DE TERRE <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE BROCOLIS BIO ET PDT <i>Cuisiné maison Brocolis bio</i>	HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i>	<i>Cuisiné maison</i>
Allergènes		4 - 9	4 - 7	4 - 9	1 - 2 - 4
FROMAGE			FROMAGE LOCAL TOME DES BERGERS <i>Fromagerie de la Durance</i>	FROMAGE LOCAL FONTU <i>Fromagerie de la Durance</i>	EMMENTAL RAPE
Allergènes			4	4	4
DESSERT		YAOURT A LA PECHE BIO ET GALETTE ST MICHEL BIO 	FRUIT LOCAL 	FRUIT BIO 	TROPEZIENNE
Allergènes		Yaourt: 4 Biscuit: 1 - 2 - 4 - 5 - 8 - 14			1 - 2 - 3 - 4 - 14
Pour toutes les cantines		Pain local et BIO Le Fournil des Ecrins			
Allergènes		1			

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	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

SEMAINE DU		09-novembre		13-novembre	
	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	
ENTREE	<b>SAMOSSA AUX LEGUMES</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	 <b>POTAGE MAISON</b>	<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b>	
		 <b>échanges paysans HAUTES-ALPES</b> Cuisiné maison Farine de blé BIO 	Cuisiné maison	 <b>Le Charcutier de Vallée</b>  Fabrication maison	
Allergènes	1 - 2 - 14	1 - 4	1 - 2 - 4 - 6 - 7	2 - 9	
PLAT	<b>ROUGAIL SAUCISSE</b>	<b>POULET GRILLE</b>	<b>MACARONIS BOLOGNAISE VEGETALE</b>	<b>FILET DE POISSON EN SAUCE</b>	
	 <b>Le Charcutier de Vallée</b>  Cuisiné maison	Cuisiné maison 		Cuisiné maison 	
Allergènes	1	-		1 - 4 - 9 - 11	
LEG/FECULENT	<b>RIZ BIO</b>	<b>COURGETTES BIO SAUTEES</b>		<b>EPINARDS BIO ET PDT</b>	
	 <b>échanges paysans HAUTES-ALPES</b>  Cuisiné maison Riz BIO Echanges Paysans	Cuisiné maison 	 <b>échanges paysans HAUTES-ALPES</b> Cuisiné maison Macarons BIO 	Cuisiné maison 	
Allergènes		1 - 2 - 4 - 7	1 - 14	4	
FROMAGE			<b>EMMENTAL RAPE</b>	<b>FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS</b>	
				 Fromagerie de Château Queyras	
Allergènes			4	4	
DESSERT	<b>ANANAS AU SIROP</b>	<b>FRUIT BIO</b>	<b>BROWNIE MAISON</b>	<b>FRUIT LOCAL</b>	
			Cuisiné maison 		
Allergènes			1 - 2 - 4 - 5 - 10 - 14		

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

 <b>PRODUITS LOCAUX</b>	 <b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	 <b>CHARCUTERIE MAISON</b>	 <b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	 <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
 <b>PRODUITS BIO</b>	 <b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	 <b>VOLAILE FRANCAISE</b>	 <b>ALPE D'OR</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

SEMAINE DU		16-novembre	20-novembre		
		lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
ENTREE		<b>TARTE AUX ENDIVES</b>  <i>Cuisiné maison</i> <i>Farine de blé BIO</i> 	<b>SALADE VERTE ET DES D'EMMENTAL</b>	<b>SALADE DE RIZ NICOIS</b>  <i>Cuisiné maison</i> <i>Riz BIO Echanges Paysans</i> 	<b>CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES</b>  <i>Cuisiné maison</i> 
Allergènes		1 - 2 - 4 - 5 - 14	4 - 6	7 - 9	-
PLAT		<b>OMELETTE</b>	<b>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</b>	<b>DOS DE COLIN EN SAUCE</b>  <i>Cuisiné maison</i>	<b>TARTIFLETTE</b>
Allergènes		2 - 4		1 - 4 - 9 - 11	
LEG/FECULENT		<b>POEELE DE CEREALES ET LEGUMINEUSES</b>  <i>Cuisiné maison</i>	<b>Bœuf Patur'Alp</b>  <i>Cuisiné maison</i> <i>Feuilles de lasagnes BIO</i> 	<b>PUREE DE POTIRON</b>  <i>Cuisiné maison</i>	<i>Cuisiné maison</i> <b>Lardons maison SAB</b>
Allergènes		1 - 5 - 7 - 8	1 - 2 - 4	4 - 9	4
FROMAGE				<b>FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE</b>  <i>Coopérative laitière Ubaye</i>	
Allergènes				4	
DESSERT		<b>FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE</b>  <i>Fromage blanc local Echanges Paysans Hautes Alpes</i>	<b>FRUIT LOCAL</b>  <i>Produit du terroir</i>	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>YAOURT VANILLE BIO</b> 
Allergènes		4		-	4

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

<b>PRODUITS LOCAUX</b>	<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	<b>CHARCUTERIE MAISON</b>	<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
<b>PRODUITS BIO</b>	<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	<b>ALPEU</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		23-novembre		27-novembre					
		lundi 23		mardi 24		jeudi 26		vendredi 27	
ENTREE		FEUILLETE		SALADE COMPOSEE (Haricots verts bio, thon, maïs) <small>Cuisiné maison</small>		POTAGE TOMATE VERMICELLES <small>Cuisiné maison</small>		SALADE VERTE	
Allergènes		1 - 2 - 4		11		1 - 2 - 7		6	
PLAT		FISH N'CHIPS <small>MSC</small>		SAUCISSES GRILLEES <small>Produit du terroir</small> <i>Le Charcutier de Vallouise</i> <small>Fabrication maison SAB</small>		SALADE DE LENTILLES <small>Cuisiné maison</small>		BŒUF AUX OLIVES <small>Produit du terroir</small> <i>Fleur Alp</i> <small>Cuisiné maison</small>	
Allergènes		1 - 2 - 4 - 11 - 12		1		1 - 9		1 - 9	
LEG/FEUCULENT		GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO <small>Cuisiné maison</small>		LINGOTS DE POLENTA <small>Cuisiné maison</small>		QUICHE AUX LEGUMES <small>Cuisiné maison</small> <small>Farine de blé BIO</small>		COQUILLETES BIO <small>échanges paysans HAUTES-ALPES</small> <small>Coquillettes BIO Echanges Paysans</small>	
Allergènes		4 - 7		1 - 4 - 7 - 11 - 14		1 - 2 - 4 - 5 - 14		1	
FROMAGE						FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <small>Produit du terroir</small> <small>Fromagerie de la Durance</small>		EMMENTAL RAPE	
Allergènes						4		4	
DESSERT		FRUIT LOCAL <small>échanges paysans HAUTES-ALPES</small> <small>Produit du terroir</small>		FLAN VANILLE BIO ET BISCUIT BIO <small>Flan:4</small> <small>Biscuit: 1 - 2 - 4 - 5 - 14</small>		FRUIT		GATEAU D'ANNIVERSAIRE <small>Préparation maison</small>	
Allergènes									
<small>Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)</small>									
<small>Produit du terroir</small>	<b>PRODUITS LOCAUX</b>	<small>Produit du terroir</small>	<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	<small>Produit du terroir</small>	<b>CHARCUTERIE MAISON</b>	<small>Produit du terroir</small>	<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	<small>Produit du terroir</small>	<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
<small>AB</small>	<b>PRODUITS BIO</b>	<small>MSC</small>	<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	<small>AB</small>	<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	<b>ALPÉOUF</b>	<b>ŒUFS Plein Air</b>	<small>AB</small>	<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