

MENUS CANTINES

SEMAINE DU				
		02-mai		06-mai
	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE	CONCOMBRE EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	 QUICHE VEGETARIENNE AUX COURGETTES BIO <i>Cuisiné maison</i> 	SALADE NICOISE  <i>Cuisiné maison</i> 	SALADE VERTE
Allergènes	6		7 - 9	6
PLAT	CUISSE DE POULET BIO GRILLEE  	BLANQUETTE VEGETARIENNE AUX HARICOTS BLANCS	DOS DE COLIN AUX ECHALOTES <i>Cuisiné maison</i> 	BŒUF AUX CAROTTES  <i>Cuisiné maison</i> 
Allergènes	0		1 - 4 - 9 - 11	1 - 9
LEG/FECULENT	POTATOES <i>Cuisiné maison</i>	<i>Cuisiné maison</i>	POELEE D'AUTREFOIS <i>Cuisiné maison</i>	COQUILLETES BIO   HAUTES-ALPES <i>Cuisiné maison</i>
Allergènes	1		-	1
FROMAGE		FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO   <i>Fromagerie de Châteaueqyras</i>		EMMENTAL RAPE
Allergènes	0	4	0	4
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL AU SUCRE  <i>Coop2rative laitière de l'Ubaye</i>	FRUIT LOCAL 	FRUIT BIO 	YAOURT LOCAL AROMATISE <i>Gaec du Petit Pay</i> 
Allergènes	4	-	-	4

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		09-mai		13-mai	
	 lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	
ENTREE	SALADE MIXTE Carottes, pois chiches, emmental <i>Cuisiné maison</i>	BETTERAVE BIO AU MIEL <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE TOMATES <i>Cuisiné maison</i>	FEUILLETE AU FROMAGE	
Allergènes	4		6	1 - 2 - 4	
PLAT	NEMS AUX LEGUMES	CARRY DE PORC <i>Cuisiné maison</i>	SAUCISSE GRILLEE <i>Cuisiné maison</i>	PEPITES PANÉES DE COLIN D'ALASKA AU KETCHUP <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	1 - 7 - 14		1	1 - 7 - 11	
LEG/FECULENT	RIZ CANTONNAIS <i>Cuisiné maison</i>	BOULGOUR BIO <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DAUPHINOIS <i>Cuisiné maison</i>	PUREE DE COUGE BIO <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes		1	4	7	
FROMAGE	FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <i>Fromagerie de la Durance</i>			FROMAGE LOCAL TOME FRUICHER <i>Fromagerie de la Durance</i>	
Allergènes	4			4	
DESSERT	FRUIT	YAOURT VANILLE BIO	COMPOTE BIO ET BISCUIT <i>Compote BIO</i>	CHOU CREME CHOCOLAT	
Allergènes		4	Allergènes compote: Allergènes biscuit:	1 - 2 - 4 - 5 - 14	
<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)	 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 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		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
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
LEG/VEGULENT	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:-

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 poissons
- 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 échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Semoule BIO AB		
Allergènes		-	1		
PLAT		LASAGNES A LA BOLOGNAISE	PESCA CROCK AUX 3 CEREALES Cuisiné maison MSC		
Allergènes			1 - 2 - 4 - 11 - 14		
LEG/FECULENT		Beauf Patur'Alp échanges paysans HAUTES-ALPES Cuisiné maison Feuilles de lasagne BIO AB	HARICOTS VERTS BIO Cuisiné maison AB		
Allergènes		1 - 2 - 4	4 - 9		
FROMAGE			FROMAGE LOCAL TOME DES CHALETS BIO Fromagerie Châteauecyras AB		
Allergènes			4		
DESSERT		YAOURT LOCAL AROMATISE ET BISCUIT Yaourt local Gaec du Puy AB	FRUIT		
Allergènes		Allergènes yaourt: 4 Allergènes biscuit:			



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 poissons
- 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