

Menus du 2-nov. au 6-nov.				
	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE	POTAGE TOMATE VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4-7-14	SALADE VERTE <i>Cuisiné maison</i> 6	PIZZA <i>Cuisiné maison - Farine BIO</i> 1-4	MACEDOINE DE LEGUMES ET MAYONNAISE 2-4-9
PLAT	FILET DE HOKI SAUCE AU BEURRE BLANC <i>Cuisiné maison</i> 1-4-11	CHILI VEGETARIEN <i>Cuisiné maison</i> 4	JAMBON BRAISE <i>Cuisiné maison</i> 4	CIVET DE PORC AU CURRY <i>Cuisiné maison</i> 1-4
LEGUME/FECULENT	SEMOULE BIO <i>Cuisiné maison</i> 1	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> -	POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO <i>Cuisiné maison</i> -	COQUILLETES BIO <i>Cuisiné maison</i> 1
FROMAGE	-	-	FROMAGE LOCAL MICHE GAVOTTE 4	EMMENTAL RAPE 4
DESSERT	YAOURT LOCAL BI COUCHE 4	YAOURT BIO AROMATISE 4	FRUIT LOCAL -	PETIT FILOU CHOCOLAT 4-14
PRODUITS LOCAUX PRODUITS BIO				
BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05)) POISSON MSC "PECHE DURABLE" CHARCUTERIE MAISON VOLAILE FRANCAISE PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes) AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes)				

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

Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases 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 concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

Menus du 9-nov. au 13-nov.				
	<i>lundi 09</i>	<i>mardi 10</i>	<i>jeudi 12</i>	<i>vendredi 13</i>
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES BIO <i>Cuisiné maison</i> -	SALADE COLESLAW <i>Cuisiné maison</i> 2-6-9	SALADE DE BETTERAVES BIO ET MAIS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE <i>Cuisiné maison</i> 6	SALADE DE SARRASIN BIO ET LENTILLES CORAILLES <i>Cuisiné maison</i> 6
PLAT	CARRE DE SEITAN BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4-5-6-7-8-14	BLANQUETTE DE DINDE <i>Cuisiné maison</i> 1-4-9	RAVIOLIS GRATINES <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4	FILET DE LIEU A LA TOMATE <i>Cuisiné maison</i> 11
LEGUME/FECULENT	POELEE PAYSANNE BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4-5-6-7-8-11-13-14	MILLET BIO <i>Cuisiné maison</i> -		CAROTTES VICHY BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-4
FROMAGE	FROMAGE LOCAL LOU FONDRE <i>Cuisiné maison</i> 4			YAOURT BIO SUCRE <i>Cuisiné maison</i> 4
DESSERT	FRUIT BIO <i>Cuisiné maison</i> -	YAOURT LOCAL AROMATISE <i>Cuisiné maison</i> 4	FRUIT LOCAL <i>Cuisiné maison</i> -	BISCUIT <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4
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"		VOLAILE FRANCAISE	

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

Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes

- Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride
- 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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

Menus du 16-nov. au 20-nov.				
	<i>lundi 16</i>	<i>mardi 17</i>	<i>jeudi 19</i>	<i>vendredi 20</i>
ENTREE	VELOUTE DE CHOUX VERT ET CHATAIGNE <i>Cuisiné maison</i> 4	CREPE AU FROMAGE <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4-5-14	CAROTTES FRAICHES RAPEES <i>Cuisiné maison</i> 6	SALADE DE RIZ BIO AU THON ET AUX OLIVES <i>Cuisiné maison</i> 11
PLAT	TARTIFLETTE  <i>Cuisiné maison - Lardons maison</i> 4-7	BŒUF AUX CAROTTES  <i>Cuisiné maison</i> 1-9	MACARONIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGETALE <i>Cuisiné maison</i> 1	FILET DE COLIN A LA BORDELAISE  <i>Cuisiné maison</i> 1-2-9-11
LEGUME/FECULENT	-	COURGETTES ET BOULGOUR BIO SAUTEES <i>Cuisiné maison</i> -	 -	PUREE DE CHOU-FLEUR BIO <i>Cuisiné maison</i> 4
FROMAGE	-	 FROMAGE LOCAL BERGER DU QUEYRAS 4	EMMENTAL RAPE 4	-
DESSERT	YAOURT LOCAL BI COUCHE 4	FRUIT BIO -	YAOURT BIO AROMATISE 4	FRUIT LOCAL -
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 	

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

- Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes
1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leur souche hybride
 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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases 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. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

Menus du 23-nov. au 27-nov.				
	<i>lundi 23</i>	<i>mardi 24</i>	<i>jeudi 26</i>	<i>vendredi 27</i>
ENTREE	FEUILLETE AU FROMAGE	POMELOS	VELOUTE DE COURGETTES BIO A LA VACHE QUI RIT	SALADE DE POIS CHICHES BIO
Allergènes	1-4	-	Cuisiné maison 4	Cuisiné maison 6
PLAT	ROTI DE PORC AU JUS 	TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE	MERLU SAUCE CITRONEE 	DIOTS GRILLES 
Allergènes	-	Cuisiné maison - Tagliatelle BIO 1-2-4	Cuisiné maison 4-11	Cuisiné maison -
LEGUME/FECULENT	GRATIN DE BROCOLIS BIO		POLENTA BIO	PUREE DE COURGES BIO
Allergènes	Cuisiné maison 1-4		Cuisiné maison 1-4	Cuisiné maison 4-7
FROMAGE		EMMENTAL RAPE		FROMAGE LOCAL L'EDELWEISS 
Allergènes	-	4	-	4
DESSERT	FRUIT LOCAL	ILE GOURMANDE	GATEAU MAISON	FRUIT BIO
Allergènes	-	4	1-2-4	-
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 	

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

Conformément au décret N°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, kamut ou leur souche hybride

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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)

6. Moutarde et produits à base de moutarde

7. Céleri et produits à base de céleri

9. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2

8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

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