

1 FRUIT OU LEGUMES FRAIS ET 1 PRODUIT LOCAL ET 1 PRODUIT BIO PAR JOUR (en moyenne sur la semaine)

SEMAINE DU		06-novembre	AU	10-novembre		
		lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
ENTREE		SALADE DE RIZ BIO	POTAGE MAISON	PIZZA	SALADE VERTE	SALADE PIEMONTAISE
		<i>Cuisiné maison Riz BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	<i>Cuisiné maison</i>	<i>Cuisiné maison</i>		<i>Cuisiné maison</i>
PLAT		CUISSE DE POULET GRILLEE	MACARONIS BIO A LA BOLOGNAISE	CHOUPETTES GRILLEES	COUSCOUS AGNEAU ET MERGUEZ	NUGGETS DE POISSON
		<i>Cuisiné maison</i>	 <i>Fabrication maison SAB</i>			
LEG/FECULENT		PUREE DE BROCOLIS	 <i>Bœuf Patur'Alp Hautes Alpes</i>	GRATIN DE MAÏS	 <i>Agneau Guil & Durance Merguez fabrication maison</i>	 GRATIN D'EPINARDS BIO
		<i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison Macaronis BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	<i>Cuisiné maison</i>	 <i>Cuisiné maison Semoule BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	<i>Cuisiné maison</i>
FROMAGE		FROMAGE LOCAL FONTU	-	-		FROMAGE LOCAL TOMME IZOARD
		 <i>Fromagerie de la Durance</i>				 <i>Fromagerie de la Durance</i>
DESSERT		FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON ET BISCUIT	 FRUIT BIO	FLAN PATISSIER	FRUIT
			<i>Préparation maison</i>			
		PRODUITS LOCAUX		PRODUITS BIO		NOUVELLE RECETTE

1 FRUIT OU LEGUMES FRAIS ET 1 PRODUIT LOCAL ET 1 PRODUIT BIO PAR JOUR (en moyenne sur la semaine)

SEMAINE DU					
	13-novembre	14-novembre	15-novembre	16-novembre	17-novembre
	<i>lundi 13</i>	<i>mardi 14</i>	<i>mercredi 15</i>	<i>jeudi 16</i>	<i>vendredi 17</i>
ENTREE	BETTERAVE EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE LENTILLES <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE HARICOTS PLATS <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX POIREAUX <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE TOMATE VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i>
PLAT	DAUBE PROVENCALE  <i>Cuisiné maison</i> Bœuf Patur'Alp Hautes Alpes	SAUCISSE DE STRASBOURG  <i>Fabrication maison SAB</i>	BLANQUETTE DE VOLAILE A L'ORANGE <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE PATES BIO AU JAMBON 	DOS DE COLIN A LA CIBOULETTE <i>Cuisiné maison</i>
LEG/FECULENT	GRATIN DAUPHINOIS <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO  <i>Cuisiné maison</i>	POLENTA BIO GRATINEE  <i>Cuisiné maison</i> Polenta BIO Echanges Paysans Htes Alpes		POMMES DE TERRE VAPEUR <i>Cuisiné maison</i>
FROMAGE		FROMAGE LOCAL AIGUE BLANCHE  <i>Fromagerie Château Queyras</i>			FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i>
DESSERT	FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE  <i>Echanges Paysans Hautes Alpes</i>	FRUIT	YAOURT AROMATISE FRAISE  <i>Echanges Paysans Hautes Alpes</i>	FRUIT BIO 	GATEAU DE SEMOULE MAISON AUX RAISINS <i>Cuisiné maison</i>

 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS BIO	 NOUVELLE RECETTE
--	---	---



MENUS CANTINES

1 FRUIT OU LEGUMES FRAIS ET 1 PRODUIT LOCAL ET 1 PRODUIT BIO PAR JOUR (en moyenne sur la semaine)



SEMAINE DU		20-novembre		AU		24-novembre	
	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24		
ENTREE	QUICHE AU JAMBON  <i>Cuisiné maison</i> Jambon maison SAB	POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>	ŒUF MAYONNAISE <i>Cuisiné maison</i>	TERRINE DE CAMPAGNE  <i>Fabrication maison SAB</i>	SALADE VERTE		
PLAT	CORDON BLEU FRAIS DE POULET <i>Cuisiné maison</i>	HACHIS PARMENTIER	PANE DE BLE TOMATES ET MOZZARELLA 	LASAGNES DE LEGUMES 	PAVE DE HOKI A LA CREME  <i>Cuisiné maison</i>		
LEG/FECULENT	JARDINIERE DE LEGUMES <i>Cuisiné maison</i>		 <i>Cuisiné maison</i> Bœuf Patur'Alp		GRATIN DE COURGETTES FRAICHES <i>Cuisiné maison</i>	RIZ BIO SAFRANE  <i>Cuisiné maison</i> Riz BIO Echanges Paysans Htes Alpes	
FROMAGE	 FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i>			 FROMAGE LOCAL TOMME DES BERGERS <i>Fromagerie Château Queyras</i>			
DESSERT	FRUIT	 VACUÛT BI COUCHE A LA FRAISE <i>Echanges Paysans Hautes Alpes</i>	 FRUIT BIO	 COMPOTE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE <i>cuisiné maison</i>		
PAIN BIO POUR TOUTES LES CANTINES	 PAIN BIO <i>Yves le Boulanger La Roche de Rame</i> 						

	PRODUITS LOCAUX		PRODUITS BIO		NOUVELLE RECETTE
---	------------------------	---	---------------------	---	-------------------------

1 FRUIT OU LEGUMES FRAIS ET 1 PRODUIT LOCAL ET 1 PRODUIT BIO PAR JOUR (en moyenne sur la semaine)

CREOLE CUISINE

SEMAINE DU	27-novembre	AU	01-décembre		
	<i>lundi 27</i>	<i>mardi 28</i>	<i>mercredi 29</i>	<i>jeudi 30</i>	<i>vendredi 01</i>
ENTREE	POTAGE TOMATES VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i>	TARTE AUX ENDIVES <i>Cuisiné maison</i> 	BETTERAVE EN SALADE <i>Cuisiné maison</i>	 SALADE DE PATES BIO <i>Cuisiné maison</i> <i>Pâtes BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	 AVOCAT CREOLE <i>Cuisiné maison</i>
PLAT	TARTIFLETTE	 CHIPOLATAS GRILLEES <i>Fabrication maison SAB</i>	POULET BASQUAISE <i>Cuisiné maison</i>	POISSONNETTE	 SAUTE DE BŒUF A LA CREOLE <i>Cuisiné maison</i> <i>Bœuf Patur'Alp</i>
LEG/FECULENT		 Jambon maison SAB <i>Cuisiné maison</i>	 RATATOUILLE ET BLE BIO <i>Cuisiné maison</i> <i>Blé BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	 PATES BIO <i>Cuisiné maison</i> <i>Pâtes BIO Echanges Paysans Htes Alpes</i>	 HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i>
FROMAGE		 FROMAGE LOCAL LA MEULE <i>Coopérative laitière de l'Ubaye</i>		 FROMAGE LOCAL TOMME DU FRUICHIER <i>Fromagerie de la Durance</i>	
DESSERT	 CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	FRUIT	 FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT <i>Echanges Paysans</i>	FRUIT	ANANAS AU JUS

 PRODUITS LOCAUX	 PRODUITS BIO	 NOUVELLE RECETTE
--	---	---