

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 29 mai

Mardi 30 mai

Jeudi 1 juin

Vendredi 2 juin

JOUR FERIE

**Concombre**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

**Emincé de volaille aux champignons**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-7

**Pommes noisettes**

Allergènes : 1-4-9

**Mousse au chocolat**



**BIO maison**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-5-14

**Salade de pâtes BIO au thon**



*Cuisiné maison*

Allergènes :

**Chou-fleur BIO**



**parmentier**

*Cuisiné maison*

Allergènes :

**Fromage local  
Tome des Bergers**

Allergènes : 4



**Eclair vanille**

Allergènes : 1-2-4-14

**Salade verte**

Allergènes : 6

**Bœuf aux olives**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-9

**Coquillettes BIO**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

**Emmental râpé**

Allergènes : 4

**Fruit BIO**

Allergènes : -

Pain local et BIO : le mardi / vendredi

Pain local tranché : jeudi

<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>ALPE D'AZUR</b> <b>ŒUFS Plein Air</b>	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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

- 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

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

**Lundi 5 juin**

## Salade de tomates

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--

## Saucisses grillées

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

## Potatoes

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

## Fromage local

**La Carline**

Allergènes: 4

--

## Fruit BIO

Allergènes: -



**Mardi 6 juin**

## Pizza



**Farine de blé BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4

--

## Dés de colin aux céréales



Allergènes : 1-2-4-11-12

--

## Curry de carottes BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes :

--

## Fromage blanc local et crème de marron

Allergènes f blanc: 4

Allergènes crème marron: -



**Jeudi 8 juin**

## Salade verte

Allergènes : 6

--



## Chili con carne

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

## Haricots rouges et riz BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

## Fromage local

**Tome Fruichier**

Allergènes: 4

--

## Compote BIO et biscuit

Allergènes:



**Vendredi 9 juin**

## Tarte au fromage

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-5-14

--

## Roti de porc au jus



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

## Haricots verts BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes :

--

## Yaourt local aromatisé

Allergènes: 4



**Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi**

**Pain local tranché : jeudi**

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	ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

- 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 nos plats – Les plats sont confectionnés dans notre cuisine ou nous pouvons manipuler des aliments contenant un ou plusieurs de ces allergènes

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 12 juin

## Carottes fraîches râpées

Cuisiné maison  
Allergènes : 6



## Tagliatelles BIO bolognaise végétale

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-14

## Emmental râpé

Allergènes : 4

## Cookie aux pépites de chocolat

Allergènes : 1-2-14



Mardi 13 juin

## Terrine de campagne

Fabrication maison  
Allergènes : 2-9

## Blanquette de volaille

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9

## Purée de légumes BIO

Cuisiné maison  
Allergènes :

## Fruit BIO

Allergènes : -

Jeudi 15 juin

## Salade de pâtes BIO au surimi



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-9-11-13-14

## Poisson aux échalotes

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9-11



## Courgettes BIO sautées



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-7

## Flan caramel BIO



Allergènes : 4

Vendredi 16 juin

## Salade verte

Allergènes : 6

## Bœuf carottes



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-9

## Epeautre BIO



Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Fromage local

## Fontu



Allergènes : 4

## Fruit local

Allergènes : -

Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi

Pain local tranché : ieudi

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	ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

- 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

- 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

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

**Lundi 19 juin**

**Melon**

Allergènes : -

--

**Poulet grillé**



Cuisiné maison

Allergènes : -

--

**Rosti de pomme de terre**

Allergènes : -

--

**Yaourt brassé aux fruits mixés BIO**



Allergènes : 4

**Mardi 20 juin**

**Taboulé**

Cuisiné maison

**Semoule BIO**

Allergènes : 1

--

**Fish n'chips**



Allergènes : 1-2-4-7-12-14

--

**Epinards BIO à la crème**



Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

**Fruit local**

Allergènes : -

**Jeudi 22 juin**

**Salade de tomates**

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

**Hachis parmentier**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-9

**Purée BIO**



--

**Fruit BIO**

Allergènes : -

**Vendredi 23 juin**

**Tarte aux poireaux BIO**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-5-14

--

**Boulettes végétales**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7-11-12-14

--

**Poêlée de légumes cuisinés BIO**

Allergènes : 7

--

**Fromage local**

**Tome Izoard**

Allergènes : 4

--

**Fruit BIO**



**Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi**

**Pain local tranché : jeudi**

<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>ALPEUF</b> ŒUFS Plein Air	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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

- 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

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

**Lundi 26 juin**

**Salade verte et maïs bio**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 6

**Sauté de porc**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9

**Gratin dauphinois**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 4

**Fromage local**  
**Tome des Bergers**  
Allergènes : 4

**Fruit local**  
Allergènes : -

**Mardi 27 juin**

**Feuilleté**  
Allergènes : --

**Croq pané blé fromage**  
Allergènes : 1-2-4

**Haricots verts BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 4-9

**Yaourt vanille BIO**  
Allergènes : 4

**Jeudi 29 juin**

**Salade de tomates**  
Allergènes : 6

**Daube provençale**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-9

**Pennes BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1

**Emmental râpé**  
Allergènes : 4

**Fruit BIO**  
Allergènes : -

**Vendredi 30 juin**

**Concombre BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 6

**Poisson à la tomate**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9-11

**Gratin d'aubergines BIO et pommes de terre**  
Cuisiné maison  
Allergènes : --

**Gâteau d'anniversaire**  
Cuisiné maison  
Allergènes : --

**Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi**

**Pain local tranché : jeudi**

<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>ALPŒUF</b> ŒUFS Plein Air	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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

# CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

**Lundi 3 juillet**

## Salade de riz niçois

Cuisiné maison



Riz BIO

Allergènes : 7-9

## Saucisses grillées



Cuisiné maison

Allergènes : 1

## Courgettes BIO sautées



Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7

## Fromage local



## Tome des Chalets BIO



Allergènes : 4

## Pastèque

Allergènes : -

**Mardi 4 juillet**

## Salade verte

Allergènes : 6

## Macaronis BIO à la



## bolognaise



Cuisiné maison

Allergènes : 1

## Emmental râpé

Allergènes : 4

## Fromage blanc local à

## la confiture

Cuisiné maison

Allergènes : 4

**Jeudi 6 juillet**

## Croisillon emmental

Allergènes : 12-4-5



## Accras de morue

Allergènes :

## Gratin de chou-fleur BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4-7



## Fromage local

## Tome Izoard

Allergènes : 4



## Fruit BIO

Allergènes : -



**Vendredi 7 juillet**

## Melon

Allergènes : -

## Rosbif froid

Cuisiné maison

Allergènes : -



## Salade composée

Pâtes BIO, tomates, maïs



Cuisiné maison

Allergènes : 1-6

## Berlingot de pomme BIO

## et barre de céréales au



## chocolat

Allergènes berlingot : -

Allergènes barre céréales : 1-4-5-14

**Pain local et BIO : le lundi/mardi / vendredi**

**Pain local tranché : jeudi**

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes	AGNEAU GUIL & DURANC Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ALPEUF ŒUFS Plein Air	NOUVELI



- 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