

SEMAINE DU		01-février		05-février	
		lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
ENTREE		TARTE AUX ENDIVES <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE AU POTIRON <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE POMMES DE TERRE, POIS CHICHES BIO et CORNICHONS <i>Cuisiné maison</i>
<i>Allergènes</i>					
PLAT		ŒUF DUR <i>Cuisiné maison</i>	SAUTE DE PORC <i>Cuisiné maison</i>	GOULASH DE BŒUF <i>Cuisiné maison</i>	CORDON BLEU FRAIS DE POULET <i>Cuisiné maison</i>
<i>Allergènes</i>					
LEG/FECULENT		GRATIN D'EPINARDS BIO <i>Cuisiné maison</i>	PUREE DE POMME DE TERRE BIO <i>Cuisiné maison</i>	PATES BIO <i>Cuisiné maison</i>	DUO DE COURGETTES <i>Cuisiné maison</i>
<i>Allergènes</i>					
FROMAGE		FROMAGE LOCAL FONTU <i>Fromagerie de la Durance</i>	-	EMMENTAL RAPE -	-
<i>Allergènes</i>					
DESSERT		FRUIT BIO 	CREPE A LA CONFITURE 	FRUIT LOCAL <i>Fromage blanc local Echanges Paysans</i>	FROMAGE BLANC LOCAL ET BISCUIT <i>Echanges Paysans</i>
<i>Allergènes</i>					

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 FRANÇAISE	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	ŒUFS Plein Air	NOUVELLE RECETTE

Allergènes

- 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

SEMAINE DU					AU		12-février	
	lundi 08		mardi 09		jeudi 11		vendredi 12	
ENTREE	TARTE AUX EPINARDS BIO <small>Cuisiné maison</small> 		VELOUTE DE COURGETTES BIO <small>Cuisiné maison</small> 		SAUCISSON BEURRE   <small>Fabrication maison</small>		 SAMOUSSA DE LEGUMES	
Allergènes								
PLAT	SAUCISSE   <small>Fabrication maison</small>		BOEUF AUX OLIVES  <small>Cuisiné maison</small>  <small>Boeuf Patur'Alp</small>		FISH N'CHIPS <small>Cuisiné maison</small> 		TARTICHOUFFLETTE	
Allergènes								
LEG/PECULENT	LENTILLES BIO AU JUS <small>Cuisiné maison</small> 		SEMOULE BIO <small>Cuisiné maison</small> 		POELEE QUINOA ET LEGUMES <small>Cuisiné maison</small>		<small>Cuisiné maison</small>	
Allergènes								
FROMAGE	 FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO <small>Fromagerie Château Queyras</small> 				FROMAGE LOCAL TOME IZOARD <small>Fromagerie de la Durance</small> 			
Allergènes								
DESSERT	COMPOTE BIO 		YAOURT AROMATISE LOCAL <small>Echanges Paysans Hautes Alpes</small> 		FRUIT		CREME DESSERT CHOCOLAT BIO ET BISCUIT <small>Crème dessert BIO</small> 	
Allergènes								

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

Allergènes

- 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

SEMAINE DU					
		15-février		19-février	
		lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
ENTREE		BETTERAVES RAPEES <i>Cuisiné maison</i> 	PIZZA <i>Cuisiné maison</i> Farine de blé BIO	POTAGE TOMATE VERMICELLES <i>Cuisiné maison</i>	SURIMI MAYONNAISE
<i>Allergènes</i>					
PLAT		JAMBON BLANC MAISON <i>Fabrication maison</i> 	DOS DE COLIN AU CITRON <i>Cuisiné maison</i> 	CHILI CON CARNE <i>Cuisiné maison</i> 	BLANQUETTE DE VOLAILLE <i>Cuisiné maison</i>
<i>Allergènes</i>					
LEG/FECULENT		PUREE DE POMME DE TERRE BIO <i>Cuisiné maison</i> 	GRATIN DE BROCOLIS BIO <i>Cuisiné maison</i> 	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> Riz BIO 	COQUILLETES BIO <i>Cuisiné maison</i> Coquillettes BIO Echanges Paysans
<i>Allergènes</i>					
FROMAGE			FROMAGE LOCAL LA CARLINE <i>Coopérative laitière Ubaye</i> 		EMMENTAL RAPE
<i>Allergènes</i>					
DESSERT		MINI YOP A LA FRAISE ET BISCUIT BIO <i>Biscuit BIO</i> 	FRUIT	YAOURT BI COUCHE LOCAL <i>Yaourt local Echanges Paysans</i> 	FRUIT
<i>Allergènes</i>					

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