


















SEMAINE DU		04-janvier		08-janvier	
	lundi 04	mardi 05	 jeudi 07	vendredi 08	
ENTREE	SALADE PIEMONTAISE  Cuisiné maison	SAMOUSA DE LEGUMES ET SALADE Cuisiné maison	SALADE DE LENTILLES Cuisiné maison	POTAGE MAISON Cuisiné maison	
Allergènes	2 - 4 - 6 - 9	1 - 14	1 - 9	1 - 2 - 4 - 6 - 7	
Allergènes	DOS DE COLIN A LA CIBOULETTE Cuisiné maison	 POULET YASSA Cuisiné maison	NUGGETS DE BLE	MACARONIS BOLOGNAISE	
Allergènes	1 - 4 - 9 - 11		1 - 2 - 4 - 7 - 11 - 12 - 14		
LEG/FECULENT	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO Cuisiné maison	RIZ BIO Cuisiné maison	COURGETTES BIO SAUTEES Cuisiné maison	 Bœuf Patur'Alp	
Allergènes	4 - 7	-	1 - 2 - 4 - 7	1	
FROMAGE			FROMAGE LOCAL FONTU Fromagerie de la Durance	EMMENTAL RAPE	
Allergènes			4	4	
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRE BIO	BANANE	FRUIT LOCAL	 GALETTE DES ROIS	
Allergènes	4	-	-		
Pour toutes les cantines	 Pain local et BIO Le Fournil des Ecrins				
Allergènes	1				

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"	 ALPŒUF	 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		11-janvier		15-janvier	
	lundi 11	mardi 12	jeudi 14	 vendredi 15	
ENTREE	COLESLAW <i>Cuisiné maison</i>	POTAGE MAISON <i>Cuisiné maison</i>	SALADE DE PATES  <i>Cuisiné maison Pâtes BIO</i>	 BETTERAVE BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  <i>Cuisiné maison</i>	
Allergènes	2 - 6 - 9	1 - 2 - 4 - 6 - 7	1 - 2 - 9 - 11 - 13 - 14	9	
Allergènes	SAUCISSES GRILLEES  <i>Cuisiné maison</i>	DAUBE PROVENCALE  <i>Cuisiné maison</i>	DES DE POISSON AUX CEREALES 	COUSCOUS VEGETARIEN  <i>Cuisiné maison Semoule BIO</i>	
Allergènes	1	1 - 9	1 - 2 - 4 - 11 - 12		
LEG/FEULENT	PETITS POIS BIO  <i>Cuisiné maison</i>	GRATIN DAUPHINOIS <i>Cuisiné maison</i>	HARICOTS VERTS BIO 		
Allergènes		4	4 - 9		
FROMAGE	FROMAGE LOCAL LA CARLINE  <i>Coopérative laitière Ubaye</i>			FROMAGE LOCAL EDELWEISS BIO  <i>Fromagerie Château Queyras</i>	
Allergènes	4			4	
DESSERT	TARTE AU CITRON MERINGUEE	FRUIT BIO 	FROMAGE BLANC LOCAL ET MIEL  <i>Produit du terroir</i>	FRUIT	
Allergènes		-	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

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 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

SEMAINE DU		18-janvier		22-janvier					
		lundi 18		mardi 19		jeudi 21		vendredi 22	
ENTREE		CAROTTES FRAICHES BIO RAPEES Cuisiné maison	 POTAGE TOMATE VERMICELLES Cuisiné maison	SALADE VERTE		SALADE DE BLE Cuisiné maison blé BIO			
Allergènes		-	1 - 2 - 4 - 7	6		1 - 2 - 7 - 9			
Allergènes		BLANQUETTE DE VOLAILLE A LA CREME Cuisiné maison	PARMENTIER DE LENTILLES VEGETARIEN	CHILI CON CARNE Cuisiné maison		ROTI DE PORC AU JUS Cuisiné maison			
Allergènes		1 - 4 - 9				1			
LEG/FECULENT		POLENTA BIO Cuisiné maison	Parée BIO Cuisiné maison	HARICOTS ROUGES ET RIZ BIO 		HARICOTS BEURRE Cuisiné maison			
Allergènes		1 - 4		1					
FROMAGE			FROMAGE LOCAL TOME IZOARD Fromagerie de la Durance			FROMAGE LOCAL TOME FRUICHIER Fromagerie de la Durance			
Allergènes			4			4			
DESSERT		YAOURT LOCAL BI COUCHE ET BISCUIT Yaourt local	FRUIT LOCAL 	CHOU A LA CREME		FRUIT			
Allergènes		Yaourt : 4	-	1 - 2 - 4 - 5 - 14		-			

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"	CEUFS 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 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

SEMAINE DU		25-janvier		29-janvier					
		lundi 25		mardi 26		jeudi 28		vendredi 29	
ENTREE		POMELOS		 QUICHE Cuisiné maison Jambon maison 		POTAGE AU POTIRON Cuisiné maison		ŒUF MAYONNAISE Cuisiné maison 	
Allergènes		-		1 - 2 - 4 - 5 - 14				2 - 6 - 9	
Allergènes		 BŒUF CAMELISE AUX OIGNONS Cuisiné maison 		 SAUCISSES GRILLEES Cuisiné maison 		FILET DE POISSON AU CITRON 		ESCALOPE DE SOJA	
Allergènes		1 - 9		1		1 - 4 - 9 - 11			
LEG/FECULENT		 EPEAUTRE BIO Cuisiné maison 		SAUTE DE CAROTTES AU THYM Cuisiné maison		 RATATOUILLE ET RIZ BIO Cuisiné maison 		GRATIN DE COURGETTES BIO Cuisiné maison 	
Allergènes									
FROMAGE		-		FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRÉ Coopérative laitière Ubaye		-		FROMAGE LOCAL ROCHEBRUNE BIO Fromagerie Château Queyras	
Allergènes				4				4	
DESSERT		 YAOURT VANILLE BIO 		POMME CUITE		MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON Préparation maison 		GATEAU D'ANNIVERSAIRE Préparation maison 	
Allergènes		4		-		2 - 4 - 5 - 14			

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

	PRODUITS LOCAUX		CHARCUTERIE MAISON		BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)		4		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 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