CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 3
Octobre

Mardi 4 Octobre Jeudi 6 Octobre Vendredi 7 Octobre

Pizza au fromage

Farine de blé BIO Allergènes : 1 - 4

--

Nuggets de blé

Allergènes: 1-2-4-7-11-12-14

--

Gratin de côtes de blettes

Allergènes :



Fruit BIO

Allergènes: -

Salade haricots plats, thon, tomate

Allergènes:

Bœuf Bourguignon



Allergènes: 1-9

Pâtes BIO

Allergènes : 1

Emmental râpé

Allergènes: 4

Yaourt bi-couche local

Allergènes: 4

Feuilleté

Allergènes:

Dos de colin au beurre



blanc

Allergènes : -

Haricots verts BIO A

Allergènes:

Tome des Bergers



Allergènes: 4

Fruit local

Allergènes: -

Chou-fleur frais en salade

Allergènes:

Saucisse de Strasbourg



Allergènes : 6

Lentilles au jus

Allergènes :

Yaourt nature sucré BIO et biscuit BIO

Allergènes yaourt: 4 Allergènes biscuit:



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



- 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE Tél: 04.92.23.20.66

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS



Lundi 10 **Octobre**

Mardi 11 Octobre

Jeudi 13 Octobre Vendredi 14 **Octobre**

Soupe de potiron paysanne

Allergènes:

Beignet de calamar à la romaine

Allergènes: 1-2-4-11-12-13

Gratin de chou-fleur BIO

et pomme de terre à la vache qui rit



Allergènes:

Mousse crème de marron

Allergènes: 4

Quiche à la fondue de poireaux

Allergènes: 1-2-4-5-14

Allergènes:

Salsifis au jus

Allergènes:



Allergènes: 4

Fruit BIO



Allergènes : -

Salade de pâtes BIO au thon

Allergènes:

Bouchées panées de blé, épinards et emmental

Allergènes:

Purée de topinambour

Allergènes: 4



Carottes fraiches râpées

Allergènes: 6

Emincé de poulet aux épices et miel

Allergènes:



Epeautre BIO

Allergènes:

Fromage blanc local et

coulis de fruit

Allergènes fromage blc: 4 Allergènes coulis de fruit :

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

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05)	Le Charcutier CHARCUTERIE Le Vallouise MAISON		AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes
AB PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ALPOEUF 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE Tél: 04.92.23.20.66

CANTINE DE LE MONETIER LES BAINS

Lundi 17 **Octobre**

Mardi 18 Octobre

Jeudi 20 Octobre

Vendredi 21 Octobre



Allergènes: 6

Cappellettis pomodoro basilico

Allergènes : 1 - 2 - 4

Emmental râpé

Allergènes: 4

Yaourt à boire et biscuit

Allergènes yaourt : 4 Allergènes biscuit :

Potage maison

Allergènes: 1 - 2 - 4 - 6 - 7

Poulet basquaise

Allergènes:

Rostis

Allergènes:

Allergènes: -

Taboulé

Semoule BIO Allergènes: 1

Poisson en sauce

Allergènes:

Purée de légumes verts BIO

Allergènes:

Escovère BIO

Allergènes: 4 Château-Ouevras

Fruit

Alleraènes : -

Salade verte

Allergènes: 6

Bœuf aux olives

Allergènes: 1 – 9

Polenta BIO

ΑB

Allergènes: 1

Yaourt local aromatise

Allergènes: 4

GAEC DU PETIT PUY



NOUVELLE RECETTI

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

PORC MONTAGNE **AGNEAU GUIL & DURANCE** BŒUF PATUR'ALP e Charcutier CHARCUTERIE PRODUITS LOCAUX Vallouise **Origine Htes Alpes** Origine Alpes du Sud (04/05) MAISON **Origine Htes Alpes VOLAILLE FRANCAISE** PRODUITS BIO POISSON MSC "PECHE DURABLE" ALP EUF ŒUFS Plein Air

- 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