

# CANTINE

**Lundi 01  
Décembre**

**Carottes fraîches  
râpées**

Allergènes : 6

--

**Hachis parmentier**

*Cuisiné maison*

**Purée BIO**

Allergènes : 1-3-4-5-6-7-8-9

--

**Fruit local**

Allergènes :

**Mardi 02  
Décembre**

**Salade de lentilles et maïs  
BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--

**Croustillant cheddar**

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-10-11-12-13-14

--

**Haricots verts BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : -

--

**Yaourt Bi-couche local**

Allergènes : 4

--

**Biscuit**

Allergènes : 1-2-4-5-8



**Jeudi 04  
Décembre**

**Velouté de courgette BIO à  
la vache qui rit**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

**Poisson à l'étouffé**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 11



--

**Purée de potimarron BIO et  
pdt**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

**Petit filou au chocolat**

Allergènes : 4-14

**Vendredi 05  
Décembre**

**Salade de  
quinoa/pommes/fromage**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-6

--

**Saucisse de Strasbourg**

*Fabrication maison*

Allergènes : 1



--

**Gratin d'épinards BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

**Fromage local**

**La Carline**

Allergènes : 4



--

**Fruit BIO**

Allergènes : -

**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/jeudi**

|                        |                                                       |                           |                                            |                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>PRODUITS LOCAUX</b> | <b>BŒUF PATUR'ALP</b><br>Origine Alpes du Sud (04/05) | <b>CHARCUTERIE MAISON</b> | <b>PORC MONTAGNE</b><br>Origine Htes Alpes | <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b><br>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

**Lundi 08  
Décembre**

**Quiche aux champignons BIO et poireaux**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-5-14

--

**Filet d'églefin au curry**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-6-11

--

**Poêlée chinoise**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 7

--



**Fromage local  
Lou Foundre**

Allergènes : 4

--

**Mousse au chocolat BIO**

Allergènes : 2-4-5-14



**Mardi 09  
Décembre**

**Salade de betterave et maïs BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--



**Cordon bleu**

Allergènes : 1-2-6-7-14

--

**Purée de pommes de terre BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4-9

--

**Fruit local**

Allergènes : -

**Jeudi 11  
Décembre**

**Salade de pois chiches**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--

**Quenelles natures en béchamel gratinées**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4

--

**Poêlée de légumes grillés BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 7

--

**Yaourt BIO vanille**

Allergènes : 4

**Biscuit**

Allergènes : 1-2-4-5-7-8

**Vendredi 12  
Décembre**

**Salade verte**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--

**Bœuf aux poivrons colorés**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-7-9-14

--



**Semoule BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

**Fruit BIO**

Allergènes : -

**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/jeudi**

|                        |                                                       |                           |                                            |                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>PRODUITS LOCAUX</b> | <b>BŒUF PATUR'ALP</b><br>Origine Alpes du Sud (04/05) | <b>CHARCUTERIE MAISON</b> | <b>PORC MONTAGNE</b><br>Origine Htes Alpes | <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b><br>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

**Lundi 15  
Décembre**

### Velouté de butternut BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

### Blanquette végétarienne aux haricots blanc BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-5-7

--

### Riz BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : -

--

### Fromage blanc local au sucre et biscuit

Allergènes : 4



**Mardi 16  
Décembre**

### Salade de cœur de blé

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-6

--



### Fish n'chips

Allergènes : 1-2-4-7-11-12-14

--

### Ratatouille BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-13-14

--

### Fromage local

### Fontu

Allergènes : -

--

### Fruit BIO

Allergènes : 4



**Jeudi 18  
Décembre**

### Repas de Noël



**Vendredi 19  
Décembre**

### Feuilleté au fromage

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-12-13

--

### Jambon braisé

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-9

--



### Trio de légumes verts BIO

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

### Yaourt aromatisé BIO

Allergènes : 4

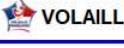
--

### Biscuit

Allergènes : 1-2-4-5-7-8

**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/jeudi**

|                                                                                                            |                                                                                                                                           |                                                                                                                |                                                                                                                                  |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>PRODUITS LOCAUX</b> |  <b>BŒUF PATUR'ALP</b><br>Origine Alpes du Sud (04/05) |  <b>CHARCUTERIE MAISON</b> |  <b>PORC MONTAGNE</b><br>Origine Htes Alpes |  <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b><br>Origine Htes Alpes |
|  <b>PRODUITS BIO</b>    |  <b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>                    |  <b>VOLAILLE FRANCAISE</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
- 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