

**CANTINE**

**Lundi 01  
Juin**

**Salade verte**

Allergènes : 4

--

**Chili con carne**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

**Riz BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : -

--

**Yaourt Bi-couche local**

Allergènes : 4



**Mardi 02  
Juin**

**Taboulé**

*Cuisiné maison*

**Semoule de blé BIO**

Allergènes : 1

--

**Emincé de poulet aux champignons**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-9

--

**Curry de carottes BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes :

--

**Fromage local**

**Miche gavotte**

Allergènes : 4

--

**Fruit BIO**

Allergènes : -



**Jeudi 04  
Juin**

**Salade de haricots verts et  
maïs BIO**

Allergènes : 6

--

**Colin sauce au beurre blanc**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4-11

--

**Gnocchis BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-6-10-14

--

**Fromage blanc BIO aux  
fruits**

Allergènes : 4



**Vendredi 05  
Juin**

**Salade de pépinettes, olives  
et emmental**

Allergènes : 1-4-6

--

**Nuggets de blé et sauce  
barbecue**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--

**Poêlée villageoise BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 7

--

**Fruit local**

Allergènes : -



**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/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>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

**CANTINE**

**Lundi 08  
Juin**

**Salade verte**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 6

**Tajine de légumes**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-7-9

**Semoule BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1

**Yaourt local aromatisé**  
Allergènes : -



**Mardi 09  
Juin**

**Salade de PDT, oignons rouges  
et jambon**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 6



**Saucisse grillée**  
Cuisiné maison  
Allergènes : -

**Purée de légumes verts BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 4

**Fruit local**  
Allergènes : -

**Jeudi 11  
Juin**

**Salade de tomate au thon**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 4-11



**Bœuf au caramel**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-7-9-14

**Purée de pomme de terre  
BIO**  
Allergènes : 4

**Mousse au chocolat BIO  
maison**  
Allergènes : 2-4-5-14

**Vendredi 12  
Juin**

**Salade de cœur de blé, maïs et  
fêta**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 4



**Limande sauce citronnée**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 11

**Poêlée de légumes grillés BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-12-13-14



**Fromage local  
L'Edelweiss**  
Allergènes : 4

**Fruit BIO**  
Allergènes :

**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/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**

**Lundi 15  
Juin**

**Carottes et courgettes fraîches râpées**  
Cuisiné maison  
Allergènes : --

**Emincé de poulet à la provençale**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 9

**Boulgour BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 7-11

**Fromage blanc local sucré**  
Allergènes : 4



**Mardi 16  
Juin**


**Feilleté Dubarry**  
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-11-13

**Roti de porc au jus**  
Cuisiné maison  
Allergènes : -

**Poêlée paysanne BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-13-14

**Fromage local Lou Foundre**  
Allergènes : 4

**Fruit BIO**  
Allergènes : -

**Jeudi 18  
Juin**

**Salade verte**  
Allergènes : 6

**Hachis parmentier**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-3-4-5-6-7-8-9

**Fruit local**  
Allergènes : -



**Vendredi 19  
Juin**

**Salade de tomates/mozzarella**  
Allergènes : 4-6

**Blanquette de poisson**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-1-11-12-13

**Riz BIO safrané**  
Cuisiné maison  
Allergènes : --

**Ile gourmande**  
Allergènes : 4



**Pain local : le lundi /vendredi**

**Pain local tranché: mardi/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

**Lundi 22  
Juin**

**Salade d'orge BIO, haricots  
rouges et maïs**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-6

--



**Cordon bleu**

Allergènes : 1-2-6-7-14

--

**Gratin d'épinards BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

--



**Fromage local  
Berger du Queyras**

Allergènes : 4

--

**Fruit local**

Allergènes : -

**Mardi 23  
Juin**

**Salade de concombre, feta et  
olives**

Allergènes : 4-6

--

**Sauté de porc au curry et lait de  
coco**

Allergènes : -



**Pâtes BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

**Emmental râpé**

Allergènes : 4

--

**Yaourt local sucré**

Allergènes : 4

**Jeudi 25  
Juin**

**Quiche aux courgettes BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4

--

**Saucisse végétale**

Allergènes : 1-3-4-5-6-7-14

--

**Purée de chou-fleur BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4

**Panna cotta BIO**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 4



**Vendredi 26  
Juin**

**Salade verte**

Allergènes : 4

--

**Boeuf à la méditerranéenne**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--



**Millet 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> 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