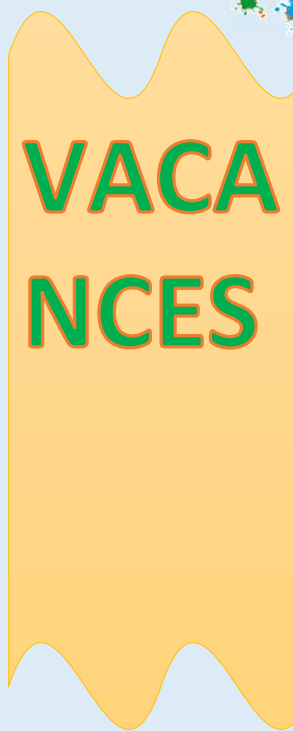


Menus du		31-août		au		4-sept.
		lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04	
ENTREE		 VACANCES	SALADE DE CONCOMBRE AU SURIMI <i>Cuisiné maison</i> 2-6-7-9-11-13-14	MELON BIO <i>Cuisiné maison</i> -	TABOULE <i>Cuisiné maison - Semoule BIO</i> 1	
Allergènes						
PLAT			BŒUF STROGONOFF <i>Cuisiné maison</i> 1-4-9	MACARONIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGETALE <i>Cuisiné maison</i> 1	FILET DE SAUMON AU CITRON <i>Cuisiné maison</i> 4-11	
Allergènes						
LEGUME/FECULENT			PUREE DE POMMES DE TERRE BIO <i>Cuisiné maison</i> 4-9		HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i> -	
Allergènes						
FROMAGE				EMMENTAL RAPE 4	LA CARLINE 4	
Allergènes						
DESSERT			YAOURT LOCAL AROMATISE 4	YAOURT BIO SUCRE 4	FRUIT LOCAL -	
Allergènes						
			Pain tranché local	Pain tranché local	Baguette locale	
PRODUITS LOCAUX		 BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05))	 CHARCUTERIE MAISON	 PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes)	 AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes)	
PRODUITS BIO		 POISSON MSC "PECHE DURABLE"	 VOLAILLE FRANCAISE			

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

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases 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 concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

Menus du  7-sept. au 11-sept.				
	<i>lundi 07</i>	<i>mardi 08</i>	<i>jeudi 10</i>	<i>vendredi 11</i>
ENTREE	PASTEQUE <i>Cuisiné maison</i> -	SALADE DE PDT ET ECHALOTTES <i>Cuisiné maison</i> 6	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA <i>Cuisiné maison</i> 4-6	SALADE DE PEPINETTES BIO <i>Cuisiné maison - Haricots BIO</i> 1-6
PLAT	LASAGNES A LA BOLOGNAISE <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4	CROQ FROMAGE 1-4	BLANQUETTE DE DINDE  <i>Cuisiné maison</i> 1-4-9	ROTI DE PORC AUX OLIVES  <i>Cuisiné maison</i> -
LEGUME/FECULENT	 -	POELEE DE LEGUMES BIO <i>Cuisiné maison</i> 7	POLENTA BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-4	GRATIN DE POTIRON BIO <i>Cuisiné maison</i> 4-9
FROMAGE	-	-	-	YAOURT A BOIRE BIO A LA FRAISE 4
DESSERT	YAOURT LOCAL BI COUCHE 4	FRUIT BIO -	FRUIT LOCAL -	BISCUIT 1-2-4
	<i>Baguette locale</i>	<i>Pain tranché local</i>	<i>Pain tranché local</i>	<i>Baguette locale</i>

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

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

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

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride | 9. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2 | 8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| 2. Œufs et produits à base d'œufs | 10. Lupin et produits à base de lupin | 11. Poissons et produits à base de poissons |
| 3. Arachides et produits à base d'arachides | 11. Poissons et produits à base de poissons | 12. Mollusques et produits à base de mollusques |
| 4. Lait et produits à base de lait | 12. Mollusques et produits à base de mollusques | 13. Crustacés et produits à base de crustacés |
| 5. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits) | 13. Crustacés et produits à base de crustacés | 14. Soja et produits à base de soja |
| 6. Moutarde et produits à base de moutarde | 14. Soja et produits à base de soja | |
| 7. Céleri et produits à base de céleri | | |

Menus du 14-sept. au 18-sept.				
	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
ENTREE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LOCAL <i>Cuisiné maison</i> 2-6-9	SALADE DE CŒUR DE BLE BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-6	FEUILLETE SAUCISSE 1-2-4-5-6-7-11-13	SALADE DE TOMATES AUX ECHALOTTES <i>Cuisiné maison</i> 6
PLAT	QUENELLES NATURE EN BECHAMELLE GRATINEES <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4	SAUCISSE GRILLEE <i>Cuisiné maison</i> -	FILET D'EGLEFIN AU CURRY <i>Cuisiné maison</i> 11	EMINCE DE POULET A LA CREME <i>Cuisiné maison</i> 1-4-9
LEGUME/FECULENT	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> -	EPINARDS BIO <i>Cuisiné maison</i> -	POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO <i>Cuisiné maison</i> -	GRATIN D'EPAUTRE AUX LEGUMES D'ÉTÉ <i>Cuisiné maison</i> 1-4
FROMAGE	-	MICHE GAVOTTE 4	-	-
DESSERT	YAOURT LOCAL SUCRE 4	FRUIT LOCAL -	FRUIT BIO -	YAOURT BIO AROMATISE 4
	Baguette locale	Pain tranché local	Pain tranché local	Baguette locale

PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05))	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes)	AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes)
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"		VOLAILE FRANCAISE	

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

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases 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 concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

Menus du 21-sept. au 25-sept.				
	<i>lundi 21</i>	<i>mardi 22</i>	<i>jeudi 24</i>	<i>vendredi 25</i>
ENTREE	BETTERAVES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE <i>Cuisiné maison</i> 9	TABOULE <i>Cuisiné maison - Semoule BIO</i> 1	SALADE VERTE <i>Cuisiné maison</i> 6	SALADE DE TOMATES ET MAIS BIO 6
PLAT	TAGLIATELLES BIO A LA CARBONARA <i>Cuisiné maison - Lardons maison</i> 1-4	FISH N'CHIPS <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4-5-6-7-11-12-13-14	CROUSTILLANT CHEDDAR <i>Cuisiné maison</i> 1-2-4	CHILI CON CARNE <i>Cuisiné maison</i> 1
LEGUME/FECULENT	Le Charcutier de Vallouise <i>Cuisiné maison</i> -	HARICOTS VERTS BIO <i>Cuisiné maison</i> -	PUREE DE CHOU-FLEUR BIO ET PÂTE <i>Cuisiné maison</i> 4	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> -
FROMAGE	EMMENTAL RAPE 4	-	-	-
DESSERT	FRUIT LOCAL -	YAOURT LOCAL AROMATISE 4	GATEAU MAISON 1-2-4	YAOURT BIO SUCRE 4
	<i>Baguette locale</i>	<i>Pain tranché local</i>	<i>Pain tranché local</i>	<i>Baguette locale</i>
PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05))	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes)	AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes)
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"		VOLAILE FRANCAISE	

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

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride

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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)

6. Moutarde et produits à base de moutarde

7. Céleri et produits à base de céleri

9. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2

8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

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

Menus du 28-sept. au 2-oct.				
	<i>lundi 28</i>	<i>mardi 29</i>	<i>jeudi 01</i>	<i>vendredi 02</i>
ENTREE	MACEDOINE DE LEGUMES BIO ET MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO	QUICHE AUX COURGETTES BIO	SALADE DE PATES BIO AU MAIS BIO
Allergènes	2-4-9	Cuisiné maison 6	Cuisiné maison 1-2-4	1-4
PLAT	DAUBE	CURRY DE POIS CHICHES, EPINARDS, CAROTTES BIO ET LAIT DE COCO	BLANQUETTE DE DINDE	MERLU A L'ECHALOTTE
Allergènes	Cuisiné maison 9	Cuisiné maison -	Cuisiné maison 1-4-9	Cuisiné maison 11
LEGUME/FECULENT	SEMOULE BIO		LENTILLES BIO	GRATIN DE BROCOLIS BIO
Allergènes	Cuisiné maison 1	Cuisiné maison -	Cuisiné maison -	4
FROMAGE			LOU FOUNRE	
Allergènes	-	-	4	-
DESSERT	YAOURT LOCAL BI COUCHE	TARTE GRILLEE CERISE	FRUIT BIO	FRUIT LOCAL
Allergènes	4	1-2-4	-	-
	Baguette locale	Pain tranché local	Pain tranché local	Baguette locale
PRODUITS LOCAUX	BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05))	CHARCUTERIE MAISON	PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes)	AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes)
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"		VOLAILLE FRANCAISE	

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

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride

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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases 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 concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2

8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

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