	Menus du		30-nov. au		4-déc.
	lundi 30	*mardi 01*	*jeudi 03*	*vendredi 04*
ENTREE	**VELOUTE DE CHOU-FLEUR BIO**	**SALADE DE LENTILLES ET MAIS BIO**	**CAROTTES FRAICHES RAPEES**	**SALADE DE PEPINETTES BIO AUX POIVRONS GRILLES**
Allergènes	*Cuisiné maison* 4	*Cuisiné maison* 6	*Cuisiné maison* 6	*Cuisiné maison* 6
PLAT	**DAUBE PROVENCALE**	**CROUSTILLANT CHEDDAR**	**FRICASSEE DE POULET A L'ESTRAGON**	**LIMANDE GRATINEE A LA MAYONNAISE**
Allergènes	*Cuisiné maison* 1-9	1-2-4	*Cuisiné maison* 1-4-9	*Cuisiné maison* 2-6-9
LEGUME/FECULENT	**PATES BIO**	**PUREE DE LEGUMES VERTS BIO**	**GNOCCHIS BIO**	**EPINARDS BIO A LA CREME**
Allergènes	*Cuisiné maison* 1	*Cuisiné maison* 4	*Cuisiné maison* 1-6-10-14	*Cuisiné maison* 4
FROMAGE	**EMMENTAL RAPE**	**FROMAGE LOCAL LA CARLINE**		
Allergènes	4	4	-	-
DESSERT	**YAOURT LOCAL SUCRE**	**FRUIT LOCAL**	**YAOURT BIO AROMATISE**	**COMPOTE BIO ET BISCUIT**
Allergènes	4	-	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, épautre, 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. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sultureux et sultites 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-déc.	au	11-déc.
	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
ENTREE	PIZZA	VELOUTE DE BUTTERNUT BIO	MACEDOINE DE LEGUMES ET MAYONNAISE	SALADE DE BETTERAVES ET MAIS BIO
	Cuisiné maison - Farine de blé	Cuisiné maison	Cuisiné maison	Cuisiné maison
Allergènes	1-4	4	2-4-9	6
PLAT	NUGGETS DE SEITAN AUX LEGUMES BIO ET KETCHUP	CHILI CON CARNE	PARMENTIER DE POISSON	CUISSE DE POULET GRILLE
		Cuisiné maison	Cuisiné maison	Cuisiné maison
Allergènes	1-2-4-5-7-8-14	1	1-4-9-11	-
LEGUME/FECULENT	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	RIZ BIO		POLENTA BIO
	Cuisiné maison	Cuisiné maison		Cuisiné maison
Allergènes	1-4	-	-	1-4
FROMAGE	FROMAGE LOCAL L'ESTOILIE			
Allergènes	4	-	-	-
DESSERT	FRUIT LOCAL	FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL	FRUIT BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
Allergènes	-	4	-	1-2-4-5-14
	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, épautre, 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. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sultureux 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
TEL 06.38.92.69.23

	Menus du	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
		14-déc.	au		18-déc.
ENTREE		SALADE DE POIS CHICHES BIO	SALADE COLESLAW	MENU DE NOEL	POTAGE DE LEGUMES BIO
	Allergènes	*Cuisiné maison* 6	2-6-9		*Cuisiné maison* -
PLAT		PANE DE BLE/TOMATE/MOZZARELLA	BŒUF BOURGUIGNON		TAJINE A L'AGNEAU
	Allergènes	*Cuisiné maison* 1-2-4-7-11-14	*Cuisiné maison* 1-9		*Cuisiné maison* -
LEGUME/FECULENT		POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO	PATES BIO		SEMOULE BIO
	Allergènes	-	*Cuisiné maison* 1		*Cuisiné maison* 1
FROMAGE		FROMAGE LOCAL MICHE GAVOTTE	EMMENTAL RAPE		
	Allergènes	4	4		-
DESSERT		FRUIT BIO	YAOURT LOCAL BI COUCHE		PETIT FILOU CHOCOLAT
	Allergènes	-	4		4-14
		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, épautre, 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. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre 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