

CANTINE

**Lundi 29
Septembre**

**Salade de pâtes au
surimi**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-6-7-9-11-13-14

--

Poisson à la tomate



Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-9-11-14

--

Courgettes BIO sautées

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7

--

Yaourt local

Bi-couche et biscuit

Allergènes : 4

**Mardi 30
Septembre**

**Macédoine de légumes BIO
mayonnaise**

Cuisiné maison

Allergènes : 2-6-9

--



Daube

Cuisiné maison

Allergènes :

--

Semoule BIO

Allergènes :

--

**Fromage local
Meule des cols**

Allergènes : 4

--



Fruit BIO

Allergènes : -

**Jeudi 02
Octobre**

Feuilleté au fromage

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-12-13

--

Lasagne florentine

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-14

--

**Tarte grillée aux
cerises**

Allergènes : 1-2-4



**Vendredi 03
Octobre**

**Velouté de carottes et
pommes de terre**

Allergènes : 4

--

Rougail saucisse diot

Cuisiné maison

Allergènes : 7

--

Riz BIO

Allergènes :

--

**Yaourt nature sucré
BIO**

Allergènes : 4

Le fournil des écrins : **Pain local et BIO : le lundi**

Pain local : mardi/jeudi/vendredi

| | | | | |
|------------------------|---|----------------------------|--|--|
| PRODUITS LOCAUX | BŒUF PATUR'ALP Origine Alpes du Sud (04/05) | CHÂR CUTERIE MAISON | PORC MONTAGNE Origine Htes Alpes | AGNEAU GUIL & DURANCE Origine Htes Alpes |
| PRODUITS BIO | POISSON MSC "PECHE DURABLE" | VOLAILLE FRANCAISE | ALPEUF 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
- 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 06
Octobre**

Salade verte

Allergènes : 6

--

Hachis parmentier

Purée BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1-3-4-5-6-7-8-9

--

Fruit BIO

Allergènes : -



**Mardi 07
Octobre**

Taboulé

Semoule BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 7

--

**Gratiné de poulet au
fromage**

Allergènes : 1-2-4



--

Haricots vert BIO

Cuisiné maison

Allergènes :

--

**Yaourt BIO aromatisé et
biscuit**

Allergènes : 4

**Jeudi 09
Octobre**

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

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-6-7

--

**Dahl de lentilles indien et
riz BIO**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-3-4-6-7-11-12-14

--

Fromage local

Le Fontu

Allergènes : 4



--

Fruit local

Allergènes : -



**Vendredi 10
Octobre**

Salade de cœur de blé

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Poisson à l'étouffée

Cuisiné maison

Allergènes :



--

Purée de légumes BIO

Allergènes : 4-7

--

Fruit au sirop

Allergènes : -

Le fournil des écrins : **Pain local et BIO : le lundi**

Pain local : mardi/jeudi/vendredi

| | | | | |
|------------------------|---|---------------------------|--|--|
| 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 | 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
- 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 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



CANTINE

**Lundi 13
Octobre**

**Mardi 14
Octobre**

**Jeudi 16
Octobre**

**Vendredi 17
Octobre**



Carottes BIO fraîches râpées
Allergènes : -
--

Poulet au cidre
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4
--

Pommes de terre grenaille
Cuisiné maison
Allergènes : -
--

**Tarte aux pommes
Normande**
Allergènes : 1-2-4

**Salade de haricots verts
BIO, tomates et maïs**
Cuisiné maison
Allergènes : 6
--

Gardiane de bœuf
Cuisiné maison
Allergènes : -
--

Riz camarguais BIO
Cuisiné maison
Allergènes : -
--

Yaourt local Bi-couche
Allergènes : 4

Potage de légumes BIO
Cuisiné maison
Allergènes : -
--

Bourguignon végétarien
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4
--

Polenta BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4
--

Gâteau d'anniversaire
Allergènes : -

Salade verte
Allergènes : 6
--

**Filet de cabillaud à la
crème et à l'estragon**
Allergènes : 4-11

**Mogettes à la graisse
de canard**
Allergènes : -
--

Fruit local
Allergènes : -

Le fournil des écrins : **Pain local et BIO : le lundi**

Pain local : mardi/jeudi/vendredi

| | | | | |
|------------------------|---|---------------------------|--|--|
| 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 FRANÇAISE | ALPŒUF 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
- 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