SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
Tél : 06.38.92.69.23/04.92.23.20.66

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 2 Juin

Salade de pâtes BIO au surimi
Cuisiné maison
Allergènes : 1-26-7-9-11-13-14

Quenelles en sauce
Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4
--
Ratatouille BIO
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-13-14

Fruit BIO
Allergènes : -

Mardi 3 Juin

Carottes fraiches râpées et maïs
Cuisiné maison
Allergènes :

Roti de porc au jus
Cuisiné maison
Allergènes :

Potatoes
Allergènes : 1

Yaourt local bi-couche
Allergènes : 4

Jeudi 5 Juin

Salade de riz niçois
Riz bio
Allergènes : 9-11

Curry de bœuf haché
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4-6-9

Poêlée de légumes BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 7

Fruit local
Allergènes :

Vendredi 6 Juin

Salade verte
Allergènes : 6

Tajine de légumes à la semoule BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4-7-9

Fromage local La carline
Allergènes : 4

Compote BIO et biscuit
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 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
Tél : 06.38.92.69.23/04.92.23.20.66

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Jour férié	**Samoussa et salade verte** *Allergènes : 1-6-14* **Saucisse de strasbourg** ***Cuisiné maison*** *Allergènes :* **Purée de pdt et courgette** *Allergènes : 4-9* **Fromage local** **Fontu** *Allergènes : 4* **Fruit local** *Allergènes :*	**Concombre au fromage blanc local** ***Cuisiné maison*** *Allergènes : 4* **Bœuf aux carottes** ***Cuisiné maison*** *Allergènes : 1-2-4-7-9-14* **Polenta BIO crémeuse** ***Cuisiné maison*** *Allergènes : 1-4* **Fruit BIO** *Allergènes : 4*	**Salade de pois chiches** ***Cuisiné maison*** *Allergènes : 1-2-14* **Nuggets de blé** *Allergènes : 1-2-4-7-11-14* **Gratin d'épinards BIO** ***Cuisiné maison*** *Allergènes : 4-7* **Cookie aux pépites de chocolat** *Allergènes : 1-2-4-5-14*

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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
Tél : 06.38.92.69.23/04.92.23.20.66

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 16 Juin

Salade Espagnole
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4-11

Paëlla
Cuisiné maison
Allergènes : 7-9-11-12-13

Crème Catalane
Allergènes : 1-2-4-5-14

Mardi 17 Juin

Feuilleté emmental
Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-12-13

Emincé de volaille
Cuisiné maison
Allergènes : 4

Gratin d'aubergines BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 4-7-14

Fruit BIO
Allergènes :

Jeudi 19 Juin

Salade de haricots verts BIO et maïs
Cuisiné maison
Allergènes : 6

Sauté de porc au curry
Cuisiné maison
Allergènes : 9

Riz BIO
Allergènes :

Fruit local
Allergènes :

Vendredi 20 Juin

Salade tomate BIO/mozzarella
Cuisiné maison
Allergènes : 4-6

Gratin de millet BIO aux poireaux
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4

Yaourt nature sucré BIO et local et biscuit
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)	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 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
Tél : 06.38.92.69.23/04.92.23.20.66

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 23 Juin

Taboulé
Cuisiné maison
Allergènes : 1

Cordon bleu frais de poulet
Allergènes : 1-2-6-7-14

Duo de carottes
Cuisiné maison
Allergènes :

Fruit local
Allergènes :

Mardi 24 Juin

Melon
Allergènes :

Gratin de coquillettes BIO au thon
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4-11

Panna cotta BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-5-14

Jeudi 26 Juin

Salade verte
Allergènes : 6

Parmentier de lentilles
Allergènes : 4

Fromage local Lou Foundre
Allergènes : 4

Gâteau d'anniversaire
Cuisiné maison
Allergènes :

Vendredi 27 Juin

Tarte aux légumes du soleil
Allergènes : 1-2-4-7

Bœuf aux champignons
Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-7-9-14

Pennes BIO
Cuisiné maison
Allergènes : 1-4

Emmental râpé
Allergènes : 4

Fruit BIO
Allergènes :

Le fournil des écrins : Pain local et BIO : le lundi — **Pain local : mardi/ieudi/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 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