

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 1 mai

Mardi 2 mai

Jeudi 4 mai

Vendredi 5 mai

Joyeux 1^{er} mai



Concombre en salade

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Blanquette de veau

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-9



Coquillettes BIO



Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

Emmental râpé

Allergènes: 4

--

Yaourt aromatisé BIO



Allergènes: 4

Salade niçoise

Œufs Alp'oeuf



Cuisiné maison

Allergènes : 2-7-9

--

Cappelletti pomodoro basilico

Allergènes : 1 – 2 - 4

--

Fruit BIO



Allergènes: -



Salade verte

Allergènes : 6

--

Bœuf aux carottes

Allergènes : 1-9

--



Purée de pommes de terre BIO



Allergènes : 4-9

--

Yaourt à boire BIO à la fraise



Allergènes:

Le fournil des écrins : 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

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 8 mai

Mardi 9 mai

Jeudi 11 mai

 Vendredi 12 mai

Jour férié

Salade de tomates

Cuisiné maison
Allergènes : 6

Saucisse de viande

Cuisiné maison
Allergènes : 1



Gratin dauphinois

Cuisiné maison
Allergènes : 4

Flan caramel BIO



Allergènes: 4

Saucisson cornichons



Fabrication maison
Allergènes : 9

Macaronis BIO à la bolognaise



Cuisiné maison
Allergènes : 1

Emmental râpé

Allergènes : 4

Fruit local

Allergènes: -

Salade verte

Allergènes : 6

--

Nems

Allergènes : 1-7-14

--

Riz cantonnais

Allergènes : 1-2-7-14

--

Fromage local

Tome Izoard

Allergènes: 4

--

Compote BIO

Allergènes: -

Le fournil des écrins : 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

CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 15 mai

Carottes fraîches râpées

Cuisiné maison

Allergènes : 6



Poulet grillé

Cuisiné maison

Allergènes : -

Polenta crémeuse BIO



Cuisiné maison

Allergènes : 1-4

Ile flottante

Allergènes : 4

Mardi 16 mai

Salade de pomme de terre/thon/tomates

Cuisiné maison

Allergènes :

Croustillant fromager



BIO

Allergènes : 1-2-4-5



Petits pois BIO

Cuisiné maison

Allergènes : -



Fruit BIO

Allergènes : -

Jeudi 18 mai

Vendredi 19 mai



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

Pain local : mardi

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	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

- 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 DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 22 mai

Carottes fraîches râpées

Allergènes : 6

Lasagnes à la bolognaise

Cuisiné maison

Feuilles de lasagnes BIO

Allergènes : 1-2-4



Fromage blanc local et confiture

Allergènes f blanc: 4
Allergènes confiture: -



Mardi 23 mai

Taboulé

Cuisiné maison

Semoule BIO

Allergènes : 1

Lieu noir au citron

Cuisiné maison



Allergènes : 1-4-9-11

Ratatouille et riz BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4



Fromage local

Tome des Chalets BIO

Allergènes : 4



Fruit

Allergènes : -

Jeudi 25 mai

Salade de lentilles

Cuisiné maison

Allergènes : 1-9

Steak fromager

Allergènes : 1-2-4

Courgettes BIO



Sautées

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7



Fruit BIO

Allergènes : -



Vendredi 26 mai

Croissillon emmental

Allergènes : 1 - 2 - 4



Godivaux

Fabrication maison

Allergènes : 1



Chou-fleur BIO et pommes de terre en béchamel

Cuisiné maison

Allergènes :

Gâteau d'anniversaire Clafoutis

Préparation clafoutis BIO

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	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

- 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