

CANTINE

**Lundi 03
Novembre**

**Potage tomate
vermicelles**

Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-7-14

Blanquette de volaille

Cuisiné maison
Allergènes : 1-4-9



**Purée de pomme de
terre BIO**

Cuisiné maison
Allergènes : 1

Fruit local

Allergènes : -

**Mardi 04
Novembre**

Feuilleté aux légumes

Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-5-14

Nuggets de blé et ketchup

Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-7-14

Gratin de courgettes BIO

Cuisiné maison
Allergènes : 4-7

**Yaourt local Bi-couche et
biscuit**

Allergènes : 4



**Jeudi 06
Novembre**

Salade verte

Cuisiné maison
Allergènes : 6

Couscous

merguez/boulettes bœuf
Le Charcutier de la Vallouise
Cuisiné maison
Allergènes : 1-7

Semoule BIO

Cuisiné maison
Allergènes : 1

Yaourt aromatisé BIO

Allergènes : 4

**Vendredi 07
Novembre**

Carottes fraîches râpées

Cuisiné maison
Allergènes : 6

Brochette de poisson meunière



Allergènes : 1-2-4-11-14

**Chou-fleur BIO et PDT en
béchamel**

Cuisiné maison
Allergènes : 4



**Fromage local
Fontu**

Allergènes : 4

Donuts au chocolat

Allergènes : 1-2-4-5-14

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

CANTINE

**Lundi 10
Novembre**

**Mardi 11
Novembre**

**Jeudi 13
Novembre**

**Vendredi 14
Novembre**

Salade de lentille BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Cordon bleu

Allergènes : 1-2-6-7-14

--

Gratin de courge butternut

BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4-7

--

Yaourt local aromatisé et biscuit

Allergènes : 4



Velouté de poireau et pdt

Cuisiné maison

Allergènes : 7

--

Steak végétal

Allergènes : 1-2-4

--

Polenta BIO

Allergènes : 1-4

--

Fruit BIO

Allergènes : -



Salade de cœur de blé

Cuisiné maison

Allergènes : 1-6

--

Filet de lieu à la tomate

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7-14

--

Jardinière de légumes

Cuisiné maison

Allergènes : -

--

Fromage local

Lou Foundre

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		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

CANTINE

**Lundi 17
Novembre**

**Carottes BIO fraîches
râpées**

Allergènes : 6

--

**Macaroni BIO à la
bolognaise végétale**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-14

--

**Yaourt local sucré et
biscuit**

Allergènes : 4



**Mardi 18
Novembre**

Salade verte

Allergènes : 6

--

Civet de porc

Cuisiné maison

Allergènes :

--



Riz BIO

Cuisiné maison

Allergènes :

--

Fruit local

Allergènes : -

**Jeudi 20
Novembre**

Pizza margherita

Farine de blé BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4

--

Blanquette de dinde

Cuisiné maison

Allergènes :

--



Purée de légumes BIO

Allergènes : 4

--

**Fromage local
Meule des cols**

Allergènes : 4

--



Fruit BIO

Allergènes : -

**Vendredi 21
Novembre**



Rosette

Fabriquée maison

Allergènes : 1

--

Omelette

Allergènes :

--

**Courgettes BIO et pdt
sautés**

Cuisiné maison

Allergènes :

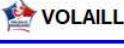
--

Tarte grillée abricot

Allergènes : 1-2-4

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 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

CANTINE

**Lundi 24
Novembre**

Potage de légumes BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 7

--

Sauté d'agneau

Cuisiné maison

Allergènes : 9

--

Pâtes BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

Emmental râpé

Allergènes : 4

--

Fruit local

Allergènes : -

**Mardi 25
Novembre**

Salade de pépinettes

Cuisiné maison

Allergènes : 1-6

--

Poisson à la crème



Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

Ratatouille BIO

Allergènes : 1-2-4-5-6-7-8-11-13-14

--

Yaourt aromatisé BIO et biscuit

Allergènes : 4

**Jeudi 27
Novembre**

Salade de pâtes BIO au thon

Cuisiné maison

Allergènes : 1-6-11

--

Roti de porc au jus



Cuisiné maison

Allergènes : -

--

Poêlée de légumes BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-6-7

--

Gâteau d'anniversaire

Allergènes :



**Vendredi 28
Novembre**

Salade verte

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Emincé de volaille à la crème



Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-7-14

--

Gnocchis bio

Allergènes : 1-6-10-14

--

Fromage local Tome des bergers

Allergènes : 9

--

Fruit 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	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