

# CANTINE DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 29 mai

Mardi 30 mai

Jeudi 1 juin

Vendredi 2 juin

JOUR FERIE

**Concombre**

*Cuisiné maison*

Allergènes : 6

--

**Emincé de volaille aux champignons**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-4-7

--

**Pommes noisettes**

Allergènes : 1-4-9

--

**Mousse au chocolat  
BIO maison**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-2-4-5-14

**Salade de pâtes BIO au thon**



*Cuisiné maison*

Allergènes :

--

**Chou-fleur BIO**



**parmentier**

*Cuisiné maison*

Allergènes :

--

**Fromage local  
Tome des Bergers**

Allergènes : 4

--

**Eclair vanille**

Allergènes : 1-2-4-14

**Salade verte**

Allergènes : 6

--

**Bœuf aux olives**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1-9

--

**Coquillettes BIO**



*Cuisiné maison*

Allergènes : 1

--

**Emmental râpé**

Allergènes : 4

--

**Fruit BIO**

Allergènes : -

Le fournil des écrins :

Pain local : mardi/jeudi/vendredi

<b>PRODUITS LOCAUX</b>	<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	<b>CHARCUTERIE MAISON</b>	<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
<b>PRODUITS BIO</b>	<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	<b>ALPEUF</b> ŒUFS Plein Air	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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 5 juin**

## Salade de tomates

Cuisiné maison  
Allergènes : 6

## Saucisses grillées

Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Potatoes

Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Fromage local

### La Carline

Allergènes : 4

## Fruit BIO

Allergènes : -

**Mardi 6 juin**

## Pizza

 **Farine de blé BIO**  
Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4

## Dés de colin aux céréales

 Allergènes : 1-2-4-11-12

## Curry de carottes BIO

Cuisiné maison  
Allergènes :

## Fromage blanc local et crème de marron

Allergènes f blanc : 4  
Allergènes crème marron : -

**Jeudi 8 juin**

## Salade verte

Allergènes : 6

## Chili con carne

Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Haricots rouges et riz BIO

Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Fromage local

### Tome Fruichier

Allergènes : 4

## Compote BIO et biscuit

Allergènes :

**Vendredi 9 juin**

## Tarte au fromage

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

## Roti de porc au jus

 Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Haricots verts BIO

 Cuisiné maison  
Allergènes :

## Yaourt local aromatisé

Allergènes : 4

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

**Pain local : mardi/jeudi/vendredi**

 <b>PRODUITS LOCAUX</b>	 <b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	 <b>CHARCUTERIE MAISON</b>	 <b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	 <b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
 <b>PRODUITS BIO</b>	 <b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	 <b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	 <b>ŒUFS Plein Air</b>	 <b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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 DE VALLOUISE-PELVOUX

Lundi 12 juin

## Carottes fraîches râpées

Cuisiné maison  
Allergènes : 6



## Tagliatelles BIO bolognaise végétale

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-14

## Emmental râpé

Allergènes : 4

## Cookie aux pépites de chocolat

Allergènes : 1-2-14



Mardi 13 juin

## Terrine de campagne

Fabrication maison  
Allergènes : 2-9

## Blanquette de volaille

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9

## Purée de légumes BIO

Cuisiné maison  
Allergènes : -

## Fruit BIO

Allergènes : -

Jeudi 15 juin

## Salade de pâtes BIO au surimi



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-9-11-13-14

## Poisson aux échalotes

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9-11



## Courgettes BIO sautées



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-2-4-7

## Flan caramel BIO



Allergènes : 4

Vendredi 16 juin

## Salade verte

Allergènes : 6

## Bœuf carottes



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-9

## Epeautre BIO



Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Fromage local

## Fontu



Allergènes : 4

## 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 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

- 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 19 juin**

**Melon**

Allergènes : -

--

**Poulet grillé**



Cuisiné maison

Allergènes : -

--

**Rosti de pomme de terre**

Allergènes : -

--

**Yaourt brassé aux fruits mixés BIO**



Allergènes : 4

**Mardi 20 juin**

**Taboulé**

Cuisiné maison

**Semoule BIO**

Allergènes : 1

--

**Fish n'chips**



Allergènes : 1-2-4-7-12-14

--

**Epinards BIO à la crème**



Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

**Fruit local**

Allergènes : -

**Jeudi 22 juin**

**Salade de tomates**

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

**Hachis parmentier**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-9

**Purée BIO**



--

**Fruit BIO**

Allergènes : -

**Vendredi 23 juin**

**Tarte aux poireaux BIO**



Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-5-14

--

**Boulettes végétales**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7-11-12-14

--

**Poêlée de légumes cuisinés BIO**



Allergènes : 7

--

**Fromage local**



**Tome Izoard**

Allergènes : 4

--

**Fruit BIO**



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

**Pain local : mardi/jeudi/vendredi**

<b>PRODUITS LOCAUX</b>	<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	<b>CHARCUTERIE MAISON</b>	<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
<b>PRODUITS BIO</b>	<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	<b>ALPEUF</b> ŒUFS Plein Air	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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 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 DE VALLOUISE-PELVOUX

**Lundi 26 juin**

## Salade verte et maïs bio

Cuisiné maison  
Allergènes : 6



## Sauté de porc

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9

## Gratin dauphinois

Cuisiné maison  
Allergènes : 4



## Fromage local

## Tome des Bergers

Allergènes : 4

## Fruit local

Allergènes : -

**Mardi 27 juin**

## Feuilleté

Allergènes : --

## Croq pané blé fromage

Allergènes : 1-2-4

## Haricots verts BIO



Cuisiné maison  
Allergènes : 4-9

## Yaourt vanille BIO



Allergènes : 4



**Jeudi 29 juin**

## Salade de tomates

Allergènes : 6

## Daube provençale



Cuisiné maison  
Allergènes : 1-9

## Pennes BIO



Cuisiné maison  
Allergènes : 1

## Emmental râpé

Allergènes : 4

## Fruit BIO



Allergènes : -

**Vendredi 30 juin**

## Concombre BIO

Cuisiné maison  
Allergènes : 6



## Poisson à la tomate

Cuisiné maison  
Allergènes : 1-4-9-11

## Gratin d'aubergines

## BIO et pommes

## de terre

Cuisiné maison  
Allergènes : --

## Gâteau d'anniversaire

Cuisiné maison  
Allergènes : --

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

**Pain local : mardi/jeudi/vendredi**

<b>PRODUITS LOCAUX</b>	<b>BŒUF PATUR'ALP</b> Origine Alpes du Sud (04/05)	<b>CHARCUTERIE MAISON</b>	<b>PORC MONTAGNE</b> Origine Htes Alpes	<b>AGNEAU GUIL &amp; DURANCE</b> Origine Htes Alpes
<b>PRODUITS BIO</b>	<b>POISSON MSC "PECHE DURABLE"</b>	<b>VOLAILLE FRANCAISE</b>	<b>ALPŒUF</b> ŒUFS Plein Air	<b>NOUVELLE RECETTE</b>

- 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 DE VALLOUISE-PELVOUX

**Lundi 3 juillet**

## Salade de riz niçois

Cuisiné maison



Riz BIO

Allergènes : 7-9

## Saucisses grillées



Cuisiné maison

Allergènes : 1

## Courgettes BIO sautées



Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7

## Fromage local



## Tome des Chalets BIO



Allergènes : 4

## Pastèque

Allergènes : -

**Mardi 4 juillet**

## Salade verte

Allergènes : 6

## Macaronis BIO à la



## bolognaise



Cuisiné maison

Allergènes : 1

## Emmental râpé

Allergènes : 4

## Fromage blanc local à

## la confiture

Cuisiné maison

Allergènes : 4

**Jeudi 6 juillet**

## Croisillon emmental

Allergènes : 12-4-5



## Accras de morue

Allergènes :

## Gratin de chou-fleur BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4-7



## Fromage local

## Tome Izoard

Allergènes : 4



## Fruit BIO



Allergènes : -

**Vendredi 7 juillet**

## Melon

Allergènes : -

## Rosbif froid

Cuisiné maison

Allergènes : -



## Salade composée

Pâtes BIO, tomates, maïs



Cuisiné maison

Allergènes : 1-6

## Berlingot de pomme BIO

## et barre de céréales au



## chocolat

Allergènes berlingot : -

Allergènes barre céréales : 1-4-5-14

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 & DURAN Origine Htes Alpes
PRODUITS BIO	POISSON MSC "PECHE DURABLE"	VOLAILLE FRANCAISE	ALPŒUF ŒUFS Plein Air	NOUVELI



- 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