

Menus du	2-nov.	au	6-nov.
lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
ENTREE	**POTAGE TOMATE VERMICELLES**	**SALADE VERTE**	**PIZZA**	**MACEDOINE DE LEGUMES ET MAYONNAISE**
Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison - Farine BIO*	
Allergènes	*1-2-4-7-14*	*6*	*1-4*	*2-4-9*
PLAT	**FILET DE HOKI SAUCE AU BEURRE BLANC**	**CHILI VEGETARIEN**	**JAMBON BRAISE**	**CIVET DE PORC AU CURRY**
Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*1-4-11*	*4*	*4*	*1-4*
LEGUME/FECULENT	**SEMOULE BIO**	**RIZ BIO**	**POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO**	**COQUILLETTES BIO**
Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*1*	*-*	*-*	*1*
FROMAGE			**FROMAGE LOCAL MICHE GAVOTTE**	**EMMENTAL RAPE**
Allergènes	*-*	*-*	*4*	*4*
DESSERT	**YAOURT LOCAL BI COUCHE**	**YAOURT BIO AROMATISE**	**FRUIT LOCAL**	**PETIT FILOU CHOCOLAT**
Allergènes	*4*	*4*	*-*	*4-14*
	Pain bio et local	Pain local	Pain local	Pain local

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		

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)
6. Moutarde et produits à base de moutarde
7. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sultureux et sultites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

	Menus du		9-nov.	au	13-nov.
	lundi 09	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES BIO *Cuisiné maison*	SALADE COLESLAW *Cuisiné maison*		SALADE DE BETTERAVES BIO ET MAIS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE *Cuisiné maison*	SALADE DE SARRASIN BIO ET LENTILLES CORAILLES *Cuisiné maison*
Allergènes	-	*2-6-9*		*6*	*6*
PLAT	CARRE DE SEITAN BIO	BLANQUETTE DE DINDE *Cuisiné maison*		RAVIOLIS GRATINES	FILET DE LIEU A LA TOMATE *Cuisiné maison*
Allergènes	*1-2-4-5-6-7-8-14*	*1-4-9*		*1-2-4*	*11*
LEGUME/FECULENT	POELEE PAYSANNE BIO *Cuisiné maison*	MILLET BIO *Cuisiné maison*			CAROTTES VICHY BIO *Cuisiné maison*
Allergènes	*1-2-4-5-6-7-8-11-13-14*	-		-	*1-4*
FROMAGE	FROMAGE LOCAL LOU FOUNDRE				YAOURT BIO SUCRE
Allergènes	*4*	-		-	*4*
DESSERT	FRUIT BIO	YAOURT LOCAL AROMATISE		FRUIT LOCAL	BISCUIT
Allergènes	-	*4*		-	*1-2-4*
	Pain bio et local	Pain local		Pain local	Pain local

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	

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)
6. Moutarde et produits à base de moutarde
7. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sultureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

	Menus du		16-nov. au	20-nov.
	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
ENTREE	VELOUTE DE CHOUX VERT ET CHATAIGNE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES FRAICHES RAPEES	SALADE DE RIZ BIO AU THON ET AUX OLIVES
	Cuisiné maison		*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*4*	*1-2-4-5-14*	*6*	*11*
PLAT	TARTIFLETTE	BŒUF AUX CAROTTES	MACARONIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGETALE	FILET DE COLIN A LA BORDELAISE
	Cuisiné maison - Lardons maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*4-7*	*1-9*	*1*	*1-2-9-11*
LEGUME/FECULENT		COURGETTES ET BOULGOUR BIO SAUTEES		PUREE DE CHOU-FLEUR BIO
		Cuisiné maison		*Cuisiné maison*
Allergènes	*-*	*-*	*-*	*4*
FROMAGE		FROMAGE LOCAL BERGER DU QUEYRAS	EMMENTAL RAPE	
Allergènes	*-*	*4*	*4*	*-*
DESSERT	YAOURT LOCAL BI COUCHE	FRUIT BIO	YAOURT BIO AROMATISE	FRUIT LOCAL
Allergènes	*4*	*-*	*4*	*-*
	Pain bio et local	Pain local	Pain local	Pain local

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	

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)
6. Moutarde et produits à base de moutarde
7. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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

	Menus du		23-nov. au	27-nov.
	lundi 23	*mardi 24*	*jeudi 26*	*vendredi 27*
ENTREE	**FEUILLETE AU FROMAGE**	**POMELOS**	**VELOUTE DE COURGETTES BIO A LA VACHE QUI RIT**	**SALADE DE POIS CHICHES BIO**
			Cuisiné maison	***Cuisiné maison***
Allergènes	*1-4*	*-*	*4*	*6*
PLAT	**ROTI DE PORC AU JUS**	**TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE**	**MERLU SAUCE CITRONEE**	**DIOTS GRILLES**
	Cuisiné maison	***Cuisiné maison - Tagliatelle BIO***	***Cuisiné maison***	***Cuisiné maison***
Allergènes	*-*	*1-2-4*	*4-11*	*-*
LEGUME/FECULENT	**GRATIN DE BROCOLIS BIO**		**POLENTA BIO**	**PUREE DE COURGES BIO**
	Cuisiné maison		***Cuisiné maison***	***Cuisiné maison***
Allergènes	*1-4*	*-*	*1-4*	*4-7*
FROMAGE		**EMMENTAL RAPE**		**FROMAGE LOCAL L'EDELWEISS**
Allergènes	*-*	*4*	*-*	*4*
DESSERT	**FRUIT LOCAL**	**GOURMANDE**	**GATEAU MAISON**	**FRUIT BIO**
Allergènes	*-*	*4*	*1-2-4*	*-*
	Pain bio et local	Pain local	Pain local	Pain local

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	

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements (local et BIO)

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

1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souche hybride
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 cajou, noix pécan, noix Brésil, pistaches, noix macadamia et pdts à bases de ces fruits)
6. Moutarde et produits à base de moutarde
7. Célerie et produits à base de céleri
8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
9. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé 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