

Menus du 5-oct. au 9-oct.				
	<i>lundi 05</i>	<i>mardi 06</i>	<i>jeudi 08</i>	<i>vendredi 09</i>
ENTREE	VELOUTE DE COURGETTES BIO A LA VACHE QUI RIT <i>Cuisiné maison</i> 4	SALADE DE PEPINETTES BIO ET MAIS BIO <i>Cuisiné maison</i> 1-6	TABOULE <i>Cuisiné maison - Semoule BIO</i> 1	SALADE VERTE 6
PLAT	HACHIS PARMENTIER <i>Cuisiné maison</i> 1-3-4-5-6-7-8-9	CORDON BLEU  1-2-6-7-14	ROTI DE PORC AU JUS <i>Cuisiné maison</i> -	DAHL DE LENTILLES INDIEN <i>Cuisiné maison - Lentilles BIO</i> 4
LEGUME/FECULENT	 -	PUREE DE CAROTTES BIO <i>Cuisiné maison</i> 4	COURGETTES FRAICHES SAUTEES <i>Cuisiné maison</i> -	RIZ BIO <i>Cuisiné maison</i> -
FROMAGE	-	FROMAGE LOCAL L'ESTOILIE 4	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CREME DE MARRON  4	-
DESSERT	FRUIT LOCAL -	FLAN CARAMEL BIO 4	BISCUIT 1-2-4	FRUIT 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" 	VOLAILE 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

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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. Céleri et produits à base de céleri | <ul style="list-style-type: none"> 9. Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2 | <ul style="list-style-type: none"> 8. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 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		12-oct.		au		16-oct.	
lundi 12		mardi 13		jeudi 15		vendredi 16	
LA SEMAINE DU GOUT ENTREE Allergènes PLAT Allergènes LEGUME/FECULENT Allergènes FROMAGE Allergènes DESSERT Allergènes	 SOUPE DE POIS CHICHES BIO ET TOMATES Cuisiné maison 4	 TABOULE LIBANAIS Cuisiné maison - Boulgour BIO 1	 SALADE VERTE 6	 SALADE DE TOMATES AUX OLIVES Cuisiné maison 6			
	 TAJINE D'AGNEAU AU MIEL Cuisiné maison -	 CHICH TAOUK (poulet mariné au citron, ail, huile d'olive et épices) Cuisiné maison -	 STIFADO (bœuf, ail, cannelle, cumin, tomate, jus d'orange) Cuisiné maison 1	 PAELLA DE LA MER Cuisiné maison 11-12-13			
	SEMOULE BIO Cuisiné maison 1	POEELE DE LEGUMES BIO Cuisiné maison 7	 POMMES DE TERRE SAUTEES Cuisiné maison -	RIZ BIO Cuisiné maison -			
	FROMAGE LOCAL BERGER DU QUEYRAS  Cuisiné maison 4	YAOURT LOCAL SUCRE Cuisiné maison 4	GATEAU MAISON Cuisiné maison 1-2-4	FRUIT LOCAL Cuisiné maison -			
	PRODUITS LOCAUX  PRODUITS BIO 	BŒUF PATUR'ALP (Origine Alpes du Sud (04/05)) 	CHARCUTERIE MAISON 	PORC MONTAGNE (Origine Htes Alpes)  VOLAILLE FRANCAISE	AGNEAU GUIL & DURANCE (Origine Htes Alpes) 		

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, épaute, 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. Céleri 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