	Menus du		30-nov. au	4-déc.
	lundi 30	*mardi 01*	*jeudi 03*	*vendredi 04*
ENTREE	**VELOUTE DE CHOU-FLEUR BIO**	**SALADE DE LENTILLES ET MAIS BIO**	**CAROTTES FRAICHES RAPEES**	**SALADE DE PEPINETTES BIO AUX POIVRONS GRILLES**
	Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*4*	*6*	*6*	*6*
PLAT	**DAUBE PROVENCALE**	**CROUSTILLANT CHEDDAR**	**FRICASSEE DE POULET A L'ESTRAGON**	**LIMANDE GRATINEE A LA MAYONNAISE**
	Cuisiné maison		*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*1-9*	*1-2-4*	*1-4-9*	*2-6-9*
LEGUME/FECULENT	**PATES BIO**	**PUREE DE LEGUMES VERTS BIO**	**GNOCCHIS BIO**	**EPINARDS BIO A LA CREME**
	Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes	*1*	*4*	*1-6-10-14*	*4*
FROMAGE	**EMMENTAL RAPE**	**FROMAGE LOCAL LA CARLINE**		
Allergènes	*4*	*4*	-	-
DESSERT	**YAOURT LOCAL SUCRE**	**FRUIT LOCAL**	**YAOURT BIO AROMATISE**	**COMPOTE BIO ET BISCUIT**
Allergènes	*4*	-	*4*	*1-2-4*

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 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

SOCIETE ALPINE DE BOUCHERIE
TEL 06.38.92.69.23

	Menus du	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
		7-déc.		au	11-déc.
ENTREE		**PIZZA**	**VELOUTE DE BUTTERNUT BIO**	**MACEDOINE DE LEGUMES ET MAYONNAISE**	**SALADE DE BETTERAVES ET MAIS BIO**
		Cuisiné maison - Farine de blé	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes		*1-4*	*4*	*2-4-9*	*6*
PLAT		**NUGGETS DE SEITAN AUX LEGUMES BIO ET KETCHUP**	**CHILI CON CARNE**	**PARMENTIER DE POISSON**	**CUISSE DE POULET GRILLE**
			Cuisiné maison	*Cuisiné maison*	*Cuisiné maison*
Allergènes		*1-2-4-5-7-8-14*	*1*	*1-4-9-11*	*-*
LEGUME/FECULENT		**GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO**	**RIZ BIO**		**POLENTA BIO**
		Cuisiné maison	*Cuisiné maison*		*Cuisiné maison*
Allergènes		*1-4*	*-*	*-*	*1-4*
FROMAGE		**FROMAGE LOCAL L'ESTOILIE**			
Allergènes		*4*	*-*	*-*	*-*
DESSERT		**FRUIT LOCAL**	**FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL**	**FRUIT BIO**	**MOUSSE AU CHOCOLAT BIO**
Allergènes		*-*	*4*	*-*	*1-2-4-5-14*

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 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		14-déc. au	18-déc.
	lundi 14	*mardi 15*	*jeudi 17*	*vendredi 18*
ENTREE	**SALADE DE POIS CHICHES BIO**	**SALADE COLESLAW**	**MENU DE NOEL**	**POTAGE DE LEGUMES BIO**
Allergènes	*Cuisiné maison* 6	*2-6-9*		*Cuisiné maison* -
PLAT	**PANE DE BLE/TOMATE/MOZZARELLA**	**BŒUF BOURGUIGNON**		**TAJINE A L'AGNEAU**
Allergènes	*Cuisiné maison* 1-2-4-7-11-14	*Cuisiné maison* 1-9		*Cuisiné maison* -
LEGUME/FECULENT	**POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO**	**PATES BIO**		**SEMOULE BIO**
Allergènes	-	*Cuisiné maison* 1		*Cuisiné maison* 1
FROMAGE	**FROMAGE LOCAL MICHE GAVOTTE**	**EMMENTAL RAPE**		
Allergènes	4	4		-
DESSERT	**FRUIT BIO**	**YAOURT LOCAL BI COUCHE**		**PETIT FILOU CHOCOLAT**
Allergènes	-	4		4-14



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 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