

CANTINE



**Lundi 05
Janvier**

**Mardi 06
Janvier**

**Jeudi 08
Janvier**

**Vendredi 09
Janvier**

Salade de **betteraves BIO** et maïs
au vinaigre de framboise

Cuisiné maison
Allergènes : 6

Blanquette de volaille

Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-9



Purée de pomme de terre BIO

Cuisiné maison
Allergènes : 4

**Fromage local
Meule des cols**

Allergènes : 4



Fruit local

Crêpe aux champignons

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

Nuggets de blé et ketchup

Cuisiné maison
Allergènes : 1-2-4-7-11-14

Epinards BIO à la crème

Cuisiné maison
Allergènes : 4

Galette des rois

Allergènes : 1-2-4-5



Velouté de chou-fleur BIO

Cuisiné maison
Allergènes : 4



Sauté de porc

Cuisiné maison
Allergènes :

Pâtes BIO

Cuisiné maison
Allergènes : 1

Emmental râpé

Allergènes : 4

Fruit BIO

Allergènes : -

Salade de riz niçois

Cuisiné maison
Riz BIO
Allergènes : 6-9-11

Filet de hoki sauce



citronnée

Cuisiné maison
Allergènes : 4-9-11

Poêlée maraichère

Allergènes : 7

**Cookie aux pépites de
chocolat**

Allergènes : 1-2-4-5-14

Le fournil des crins : **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	ALPOËUF 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 12
Janvier**

Potage tomate vermicelles

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7-14

--

Filet de limande sauce au beurre

Cuisiné maison

Allergènes : 4-9-11

--

Pommes noisette

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-7

--

Fromage local

La carline

Allergènes : 4

--

Fruit local

Allergènes : -



**Mardi 13
Janvier**

**Salade de pâtes BIO au
surimi**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-6-7-9-11-13-14

--



Jambon braisé

Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

Trio de légumes BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4-6-7

--

Fruit BIO

Allergènes : -

**Jeudi 15
Janvier**

**Carottes fraîches BIO
râpées**

Allergènes : 6

--

**Parmentier de
courgettes/polenta
BIO/lentilles coraille**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-3-4-5-9

--

Yaourt local aromatisé

Allergènes : 4



**Vendredi 16
Janvier**

Salade verte

Allergènes : 6

--

Bœuf bourguignon



Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-9

--

Blé BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

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	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 19
Janvier**

Salade de lentilles BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Lasagnes butternut BIO et ricotta

Cuisiné maison

Allergènes : 14

--

Fruit local

Allergènes : -



**Mardi 20
Janvier**

Kiwi

Allergènes : -

--

Saucisse de Strasbourg

Fabriquée maison



Allergènes : 1-4

--

Poêlée de quinoa BIO et légumes

Cuisiné maison

Allergènes : 7

--

Compote de pomme BIO et biscuit

Allergènes : 1-2-4-5

**Jeudi 22
Janvier**

Velouté aux légumes d'hiver

(panais/pdt/navet/céleri)

Allergènes : -

--

Colin sauce au basilic

Cuisiné maison

Allergènes : 1



--

Riz BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 1

--



Fromage local Berger du Queyras

Allergènes : 4

--

Fruit BIO

Allergènes : -

**Vendredi 23
Janvier**

Salade de cœur de blé

Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

Rôti de porc à l'échalotte



Cuisiné maison

Allergènes : 1

--

Carottes BIO vichy

Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

Yaourt BIO sucré

Allergènes : 4

--

Biscuit

Allergènes : 1-2-4-5

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

CANTINE

**Lundi 26
Janvier**

Carottes fraîches BIO
râpées

Allergènes : 6

--

Rougail saucisse

Cuisiné maison

Allergènes : 7



Riz BIO

Cuisiné maison

Allergènes : -

--

Fruit BIO

Allergènes :

**Mardi 27
Janvier**

Tourtons

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4

--



Fish n'chips

Allergènes : 1-2-4-7-11-12-14

--

Gratin d'épinards BIO

Cuisiné maison

Allergènes : 4

--

Crème dessert locale

Allergènes : 4

**Jeudi 29
Janvier**

Salade de pépinettes

Cuisiné maison

Allergènes : 1-6

--



Emincé de volaille

Cuisiné maison

Allergènes :

--

Petit pois BIO

Cuisiné maison

Allergènes : -

--

Gâteau d'anniversaire

Cuisiné maison

Allergènes : 1-2-4

**Vendredi 30
Janvier**

Salade de betteraves BIO
et pdt

Cuisiné maison

Allergènes : 6

--

Croq fromage

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4

--

**Poêlée aux 2
lentilles/céréales/brocolis**

Cuisiné maison

Allergènes : 1-4-5-6-9

--

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 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