



# Menu

Mois : Novembre 2024  
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)  
 Origine des viandes : France ( Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04 )



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du Lundi 4 au Vendredi 8 Novembre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé (1)</li> <li>- Cordon bleu (1,7)</li> <li>- Ratatouille <b>BIO</b> &amp; Riz</li> <li>- Salade de fruits <b>HVE</b></li> </ul>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre <b>BIO</b> crème (7)</li> <li>- Risotto de petit épeautre &amp; champignons (7)</li> <li>- Fromage (7) <b>AOP</b></li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée</li> <li>- Lentille</li> <li>- Saucisse de Toulouse <b>IGP</b></li> <li>- Fromage (7) <b>AOP</b></li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de légumes</li> <li>- Boeuf bourguignon &amp; petits légumes (1,12)</li> <li>- Pates (1) <b>BIO</b></li> <li>- Compote <b>BIO</b></li> </ul>	<p><b>MENU BAS ALPIN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pissaladière (1,4)</li> <li>- Légumes <b>ALPES DE HAUTE PROVENCE</b></li> <li>- Aioli <b>ALPES DE HAUTE PROVENCE</b></li> <li>- Tarte des alpes (1,7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 11 au Vendredi 15 Novembre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte flambée (1,3)</li> <li>- Choucroute (12)</li> <li>- Bretzel (15)</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul> <p><i>Alsace.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paté &amp; cornichon</li> <li>- Sauté de mouton</li> <li>- Flageolet <b>CE2</b></li> <li>- Tarte aux fruits (1,3,7) <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche au fromage (1,7,3)</li> <li>- Roti de boeuf (7)</li> <li>- Assortiments de légumes vert <b>CE2</b></li> <li>- Yaourt coulis de fruit (7) <b>BIO</b></li> </ul>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wrap de légumes</li> <li>- Demi grenaille</li> <li>- Omelette au fromage (7,3)</li> <li>- Yaourt au Fruit <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carotte rapées</li> <li>- Paëlla (15)</li> <li>- Poulet</li> <li>- Salade de fruits <b>BIO</b></li> </ul>
<b>Du Lundi 18 au Vendredi 22 Novembre 2024</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pois chiche (10)</li> <li>- Moussaka <b>VG BIO</b></li> <li>- Fromage (7) <b>AOP</b></li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betterave rouge (10)</li> <li>- Blanquette de veau (3,7)</li> <li>- Riz &amp; légumes <b>HVE</b></li> <li>- Salade de fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demi avocat <b>BIO</b> &amp; surimi (4)</li> <li>- Rosti Burger (15)</li> <li>- Salade verte</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté aux légumes (1,3,7)</li> <li>- Köttbullarr</li> <li>- Écrasé de pomme de terre</li> <li>- Fromage &amp; fruit (7) <b>IGP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Celeri remoulade (7,10)</li> <li>- Poisson du moment en papillote (4) <b>MSC</b></li> <li>- Épinard à la bechamel (1,7) <b>BIO</b></li> <li>- Fondant au chocolat(1,3,7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 25 au Vendredi 29 Novembre 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de légumes (7) <b>HVE</b></li> <li>- Filet de dinde forestière(7)</li> <li>- Boulgour</li> <li>- Yaourt au sucre(7) <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samoussas au poulet (15)</li> <li>- Poulet tikka massala &amp; lait de coco <b>BIO</b></li> <li>- Riz creole <b>BIO</b></li> <li>- Fruit exotique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw(10)</li> <li>- Gnocchi</li> <li>- Sauce gorgonzola &amp; noix(7) <b>AOP</b></li> <li>- Tartelette(1,3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée</li> <li>- Boulette d'agneau</li> <li>- Légumes couscous <b>HVE</b> &amp; semoule(1)</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pizza(1,7)</li> <li>- Tagliatelle(1,3) <b>BIO</b></li> <li>- Sauce bolognaise <b>VG</b></li> <li>- Fromage &amp; fruit (7) <b>HVE</b></li> </ul>

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |   |  |                |    |  |                               |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 |  | Gluten         | 9  |  | Céleri                        |
| 2 |  | Crustacés      | 10 |  | Moutarde                      |
| 3 |  | Œufs           | 11 |  | Sésame                        |
| 4 |  | Poissons       | 12 |  | Sulfite                       |
| 5 |  | Arachide       | 13 |  | Lupin                         |
| 6 |  | Soja           | 14 |  | Mollusque                     |
| 7 |  | Lait           | 15 |  | Contient multiples allergènes |
| 8 |  | Fruits à coque |    |  |                               |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .  
 Entreprise La cuisine de Caro'line  
 La gérante: BERNARD Caroline  
 La diététicienne: GIRAUD Gaëlle

