



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

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

