

Cantine Scolaire de La Croix-Blanche



Du 8 au 12 juin 2026

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
D É J E U N É R	Entrée	Duo de choux vinaigrette	Salade au bleu	Salade de blé mozzarella, tomate	Carottes râpées
	Protéine	Spaghetti bolognaise	Galette de quinoa Légumes	Bœuf Stroganov	Pilon de poulet
	Légumes ou féculents		Poêlée de légumes	Carottes	Pomme duchesse
	Fromage Dessert	Vache qui rit Liégeois Pomme fraise coulis de cassis	Semoule au lait	Nectarine	Yaourt sucré

PRINCIPAUX ALLERGÈNES

- | | |
|------------|-----------------|
| Arachides | Fruits à coques |
| Blé/Gluten | Moutarde |
| Celeri | Lupins |
| Crustacés | Poisson |
| Lait | Mollusques |
| Œuf | Sésame |
| Soja | Sulfate soufre |

- | | |
|----------------------------|-------|
| Viande d'origine Française | A.O.P |
| Production locale | A.O.C |
| Produits Bio | |
| Label Rouge | |
| Spécialité du chef | |
| Nouvelle recette | |



* Le service cantine se réserve le droit de modifier les menus selon les livraisons.