

# Cantine Scolaire de La Croix-Blanche



Du 15 au 19 juin 2026



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
D É J E U N E R	Entrée	Concombre vinaigrette	Duo de melon et pastèque	Radis beurre	Macédoine 
	Protéine	Filet de poisson blanc sauce blanche  	Steak haché	Boulette végétale sauce tomate	Porc au curry
	Légumes ou féculents	Riz rouge	Gratin de chou fleur	Tagliatelle 	Purée
	Fromage Dessert	Flan vanille	Glace 	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé

## 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.