

Cantine Scolaire de La Croix-Blanche



Du 29 juin au 3 juillet 2026



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
D É J E U N E R	Entrée	Duo melon pastèque	Feuilleté au comté	Salade de pâtes	
	Protéine	Rôti de porc	Émincé végétal	Nuggets de poulet au four	Poisson pané et citron
	Légumes ou féculents	Pommes duchesse	Poêlée de légumes	Haricots verts	Riz pilaf
	Fromage Dessert	Nectarine (Mr Rousseau)	Assortiment de yaourt	Cônes	Brie Pêche (Mr Rousseau)

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.