



























Cantine Scolaire de La Croix-Blanche

























Du 18 au 22 mai 2026



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
D É J E U N É R	Entrée	Taboulé  	Délice aux deux poissons   	Carottes râpées 	Concombres ciboulette 
	Protéine	 Œufs à la tomate 	Mijoté de bœuf carottes  	 Aiguillettes de poulet 	Beignet de calamar  
	Légumes ou féculents	Riz thaï 	Penne  	Pomme rostii	 Haricots verts
	Fromage Dessert	Cantafrais  Banane	 Yaourt vanille 	 Fromage blanc coulé fruits rouge 	Crème renversée  

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 | |



BON APPÉTIT

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