

Cantine Scolaire de La Croix-Blanche



Du 22 au 26 juin 2026



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
D É J E U N E R	Entrée	Haricots verts vinaigrette	Quiche	Salade verte croûton	Salade de tomates, avocats et maïs
	Protéine	Cuisse de poulet	Limande Sauce oseille	Omelette	Sauté de porc
	Légumes ou féculents	Polenta	Épinard à la crème	Ratatouille	Semoule
	Fromage Dessert	Petit suisse sucré nature	Abricots (Mr Rousseau)	Camembert Gâteau anniversaire	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 cheffe | |
| Nouvelle recette | |



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