

# MENU DE LA CANTINE

Du 30 juin au 4 juillet 2025

Pain 100% bio lors des repas

## Lundi 30

Concombres

Petit Epeautre (Bio)

Patates douces rôties au miel

Fromage

Crème dessert chocolat « La Champsaurette »

## Mardi 1

Apéritif des vacances (Jus multifruits Bio)

Melon

Burger maison

Potatoes

Crème caramel

## Jeudi 3

Radis

Beignets de calamars à la romaine

Purée de chou fleur

Fromage

Fruit

## Vendredi 4

Salade verte (HVE)

Pizza (farine Bio) Royale

Riz au lait vanille des Hautes Alpes de chez « Sacré Willy »

# ALLERGENES

## Lundi 30

Concombres Moutarde  
Petit Epeautre (Bio) Gluten  
Patates douces rôties au miel  
Fromage Lait  
Crème dessert chocolat « La Champsaurette Lait

## Mardi 1

Apéritif des vacances (Jus multifruits Bio)  
Melon  
Burger maison Gluten, lait  
Potatoes  
Crème caramel Gluten, lait et oeuf

## Jeudi 3

Radis  
Beignets de calamars à la romaine Poisson gluten, crustacés,  
traces de soja et fruits à coque  
Purée de chou fleur Lait  
Fromage Lait  
Fruit

## Vendredi 4

Salade verte (HVE) Moutarde  
Pizza (farine Bio) Royale Gluten lait  
Riz au lait vanille des Hautes Alpes de chez « Sacré Willy » Lait