

MENU DE LA CANTINE

Du 01^{er} au 05 décembre 2025

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 1^{er}

Salade piémontaise
Aiguillettes de colin façon fish and chips
Purée de chou fleur
Fromage
Fruit

Mardi 2

Salade de lentilles
Pot au feu (légumes Bio)
Fromage
Fruit

Jeudi 4

Carottes râpées du Gaec Noble à Curbans (Bio)
Poulet crème champignon
Pommes de terres rissolées
Fromage
Pomme Fuji des Hautes Alpes

Vendredi 5

Potage
Gratin fondant au quinoa (Ce2) et purée de courge musquée de
Provence du Gaec Noble (Bio)
Gâteau au yaourt

Origine bœuf : Viande bovine française
Liste des allergènes disponible au sein de votre cantine scolaire

ALLERGENES

Lundi 1^{er}

Salade piémontaise Moutarde

Aiguillettes de colin façon fish and chips Poisson, gluten, traces
soja et fruits à coque

Purée de chou fleur Lait

Fromage Lait

Fruit

Mardi 2

Salade de lentilles Moutarde

Pot au feu (légumes Bio)

Fromage

Fruit

Jeudi 4

Carottes râpées du Gaec Noble à Curbans (Bio) Moutarde

Poulet crème champignon

Pommes de terre rissolées

Fromage Lait

Pomme des Hautes Alpes (Bio)

Vendredi 5

Potage

Gratin fondant au quinoa (Ce2) et purée de courge musquée de

Provence du Gaec Noble (Bio) Lait

Gateau au yaourt Gluten lait et oeuf