

# *MENUS DE LA CANTINE*

*Du 8 au 12 juin 2026*  
*Pain 100% bio lors des repas*

## *Lundi 8*

*Melon*  
*Paupiettes de veau*  
*Flageolets*  
*Fromage*  
*Fruit*

## *Mardi 9*

*Jambon cru et cornichons*  
*Sauté de poulet coco*  
*Macaroni (Bio)*  
*Fromage*  
*Crème dessert vanille du lycée agricole de Gap*

## *Jeudi 11*

*Cake aux olives*  
*Roti de porc des Hautes Alpes*  
*Carottes au cumin*  
*Fromage*  
*Compote pommes poire (Bio)*

## *Vendredi 12*

*Concombres*  
*Aiguillettes de colin façon Fish and chips*  
*Millet (Bio)*  
*Fromage*  
*Fruit*

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

## ALLERGENES

### Lundi 8

Melon

Paupiettes de veau **Gluten**

Flageolets

Fromage

Fruit

### Mardi 9

Jambon cru

Sauté de poulet coco **lait**

Macaroni (Bio) **Gluten**

Fromage **Lait**

Crème dessert vanille du lycée agricole de Gap **Lait**

### Jeudi 11

Cake aux olives **Gluten lait et oeuf**

Roti de porc des Hautes Alpes

Carottes au cumin

Fromage **Lait**

Compote pommes poire (Bio)

### Vendredi 12

Concombres **Moutarde**

Aiguillettes de colin façon Fish and chips **Poisson, gluten**

Millet (Bio)

Fromage **Lait**

Fruit