

MENU DE LA CANTINE

Du 07 au 11 septembre 2026

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 7

Salade (HVE) de chèvre chaud
Saucisses des Hautes Alpes
Flageolets
Fruit

Mardi 8

Melon
Paella
Fromage
Gâteau au chocolat

Jeudi 10

Betteraves (Bio) du Gaec Noble à Curbans
Steak haché (Bio)
Pommes noisette
Fromage
Fruit

Vendredi 11

Mini quiche (Farine Bio) aux légumes
Chili veggie au soja (Bio) des Alpes de Haute Provence
Semoule
Fromage
Fruit

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

ALLERGENES

Lundi 7

Salade (HVE) de chèvre chaud *Gluten, lait et moutarde*
Saucisses des Hautes Alpes
Flageolets
Fruit

Mardi 8

Melon
Paella *Poisson et crustacés*
Fromage *Lait*
Gâteau au chocolat *Gluten, lait et oeuf*

Jeudi 10

Betteraves (Bio) du Gaec Noble à Curbans *Moutarde*
Steak haché (Bio)
Pommes noisette
Fromage *Lait*
Fruit

Vendredi 11

Mini quiche (Farine Bio) aux légumes *Gluten lait et oeuf*
Chili veggie au soja (Bio) des Alpes de Haute Provence *Soja*
Semoule *Gluten*
Fromage *Lait*
Fruit