MENU DE LA CANTINE

Du 16 au 20 novembre 2026

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 16

Salade verte (HVE) et ravioles du Champsaur
Oreilles d'âne
Yaourt fraise de la fromagerie Ebard (bio)

Mardi 17

Potage
Sauté de veau marengo
Frites de patates douces de Julien Romilly (Bio)
Fromage
Fruit

Jeudi 19

Cake jambon olives
Nuggets de poulet
Flageolets
Fromage
Mousse au chocolat (Agri éthique)

Vendredi 20

Assiette de charcuterie
Quiche au thon
Purée de céleri (CE2)
Fromage
Fruit

Origine bœuf : UE
Origine poulet : UE
HVE : Haute valeur environnementale
CE2 : certification environnementale niveau 2

ALLERGENES

Lundi 16

Salade verte (HVE) Moutarde et ravioles du Champsaur Gluten lait et oeuf
Oreilles d'âne Gluten, lait et oeuf
Yaourt fraise de la fromagerie Ebard (bio) Gluten, lait et oeuf

Mardi 17

Potage
Sauté de veau marengo
Frites de patates douces de Julien Romilly (Bio)
Fromage Lait
Fruit

Jeudi 19

Cake jambon olives Gluten, lait et oeuf
Nuggets de poulet Gluten (traces fruits à coque)
Flageolets
Fromage Lait
Mousse au chocolat (Agri éthique)

Vendredi 20

Assiette de charcuterie
Quiche au thon Gluten lait œuf et poisson
Purée de céleri (CE2)
Fromage Lait
Fruit