

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril
Betteraves en salade Chipolatas fermières (GAEC le Champenois à Frangy) – Chou Yaourt fermier (GAEC la forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.*France	Charcuterie Bœuf bourguignon fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Purée Fruit Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Salade composée Gratin de pâtes Tarte aux fruits	Crudités Cuisse de poulet label rouge – Poêlée de légumes Fruit Origine viande : N.E.A.* France

Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril
Férié	Salade verte Steak haché fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Frites Petits Gervais aux fruits

	Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Macédoine maison (pommes de terre, carottes, petits pois) Pizza tomate / fromage Gâteau au chocolat	Salade haricots verts, tomates, maïs Poisson pané – Riz de Camargue IGP Salade de fruits Origine viande : N.E.A.* France

*Né Élevé Abattu

Les menus peuvent sensiblement évoluer en fonction des arrivages des produits.