

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 1 ^{er} juillet	Mardi 2 juillet
Pastèque Poulet rôti fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes paillasson Yaourt fermier (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.*France	Surimi Rôti de porc fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Poêlée de légumes Fruit Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Salade composée Chili végétal Fruit	Salade verte Ravioli de bœuf Glace Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin
Pastèque Chipolata fermière (GAEC le Champenois à Frangy) – Brocolis Yaourt bio aux fruits (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.*France	Charcuterie Rôti de dinde fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Courgettes sautées Fruit Origine viande : N.E.A.*France

Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade composée Croziflette Flan pâtissier	Salade de tomates Bœuf bourguignon fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Polenta Fruit Origine viande : N.E.A.* Europe

*Né Élevé Abattu

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