

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril
Salade composée Rôti de dinde fermière (GAEC le Champenois à Frangy) – Brocolis Fruit Origine viande : N.E.A.*France	Carottes râpées Diot fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Crozets Yaourt bio (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Radis Quenelle de volaille (GAEC le Champenois à Frangy) – Riz de Camargue IGP Fruit Origine viande : N.E.A.*France	Jambon blanc Poisson – Ratatouille Gâteau roulé Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai
Salade verte Steak haché fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Coquillettes Glace Origine viande : N.E.A.*France	Salade d'haricots verts Poulet fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de pommes de terre Fruit Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai

Férié	Vacances
-------	----------

*Né Élevé Abattu

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