

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Macédoine de légumes Poulet rôti fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes noisettes Compote et crumble Origine viande : N.E.A.* France	Salade de haricots verts Lasagne de bœuf fermier (GAEC le champenois à Frangy) Glace Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Œufs mimosa Galette de légumes Fromage Gâteau maison	Charcuterie Blanquette de veau fermier (GAEC le Champenois à Frangy) aux petits légumes – Riz Yaourt bio (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine poisson : N.E.A.* France

Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Coleslaw Saucisse fermière (GAEC le Champenois à Frangy) – Purée de courges Fromage blanc bio (GAEC le Crêt joli à Minzier) et coulis Origine viande : N.E.A.* France	Crudités Gratin de pâtes veggie Fruit

Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
<p data-bbox="331 181 596 219">☆ Menu de Noël ☆</p> 	<p data-bbox="810 114 959 152">Pâté croûte</p> <p data-bbox="810 185 1139 224">Merlan panko – Brocolis</p> <p data-bbox="810 257 1369 371">Yaourt fermier (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond)</p> <p data-bbox="810 477 1358 515">Origine viande et poisson : N.E.A.* France</p>

*Né Élevé Abattu

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