

MENUS DE LA CANTINE

Lundi	Mardi 1 ^{er} septembre
	Carottes râpées  Émincé de dinde (GAEC le Champenois à Frangy) – Coquillettes Yaourt aux fruits (GAEC la forêt du Rhône) Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de lentilles Ratatouille  - Semoule Tarte aux quetsches maison	Jambon blanc Poisson pané MSC – Haricots verts  Fromage Fruit Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre
Concombre  Chipolata (GAEC le Champenois à Frangy) - Purée Faisselle (GAEC la Ferme du Pré Luisson à Chaumont) au coulis de fruits rouges Origine viande : N.E.A.* France	Salade verte  Poulet rôti (GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes de terre sautées  Clafouti maison aux fruits Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Betteraves  Quenelle nature (GAEC le Champenois à Frangy) - Riz Salade de fruits maison	Taboulé maison Steak haché (GAEC le Champenois à Frangy) – Brocolis  Glace Origine viande : N.E.A.* France

*Né Élevé Abattu

Les menus peuvent sensiblement évoluer en fonction des arrivages des produits (notamment en fonction de la maturité des fruits et légumes).