

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre
Tarte au fromage maison Cordon bleu – Petits pois et carottes  Raisin  Origine viande : N.E.A.* France	Tomates mozzarella basilic Penne à la Carbonara (parmesan) Banane  Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade composée Pizza végétarienne Fondant au chocolat maison	Salade de riz (thon, œuf, tomates, maïs) Poisson frais – Épinards  Yaourt (GAEC le Crêt joli à Minzier)  Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre
Salade de haricots verts  Diot (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) - Crozets Gâteau au yaourt maison Origine viande : N.E.A.* France	Rosette  Bœuf bourguignon (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Gratin de courgettes  - Boulgour Fruit Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade de pâtes (œuf, tomate, maïs, poivron)	Carottes râpées 
Poêlée de légumes 	Croque-Monsieur maison –Frites 
Gâteau aux poires maison	Compote de pommes maison
	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).