

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre
Tomates cerises  Hachi-Parmentier (haché de bœuf de la Ferme de Vorcier à Clermont) Danette chocolat maison Origine viande : N.E.A.* France	Friand Rôti de porc (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Gratin de butternut  Gâteau aux ananas maison Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Œuf mayo et salade verte Gratin de pâtes Fromage Fruit	Salade de pommes de terre (thon, maïs) Poisson frais – Gratin de chou-fleur Cake marbré maison Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre
Salade de betteraves  Lasagnes Yaourt aux fruits (GAEC la forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.* France	Salade de lentilles Saucisson à cuire (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Pommes de terre vapeur Fruit Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade italienne (roquette, tomates séchées, copeaux de fromage)	Salade verte
Quenelle nature fermière (GAEC la Ferme de	Tartiflette – Charcuterie
Vorcier à Clermont) – Riz	Fruit
Panacotta 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).