MENUS DE LA CANTINE

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre
Carottes râpées Émincé de dinde (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) à la provençale - Semoule Pomme Origine viande : N.E.A.* France	Friand au fromage maison Rosbeef (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Haricots verts Faisselle au coulis (GAEC Ferme du Pré Luison à Chaumont) Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 5 novembre	**Vendredi 6 novembre**
Macédoine de légumes Gnocchi Fromage Banane	Salade composée Poisson pané MSC – Gratin de courge Gâteau aux pommes Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre
Rillettes de thon maison Chipolatas (haché de bœuf de la Ferme de Vorcier à Clermont) - Purée Kiwi Origine viande : N.E.A.* France	Tomates cerises Bœuf braisé (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Purée de carottes - Polenta Crumble Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Soupe de légumes Coquillettes au beurre et fromage râpé – Épinards frais Yaourt aux fruits (GAEC la forêt du Rhône à Clarafond)	Salade verte Poulet rôti (GAEC la Ferme de Vorcier à Clermont) – Frites Compote de pommes Origine viande : N.E.A.* Europe

*Né Élevé Abattu

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