

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Salade d'endives Hachi Parmentier (bœuf haché du GAEC le Champenois à Frangy) Kiwi  Origine viande : N.E.A.* France	Jambon blanc  Filet mignon de porc – Haricots verts  à la Provençale Gâteau aux pommes « maison » Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Salade de tomates cerises Gratin de pâtes Salade de fruits « maison »	Toast tomates / chèvre  Saumon – Pommes de terre sautées  Panacotta aux fruits rouges « maison » Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars
Radis  Filet de poulet (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de courgettes  Banane  Origine viande : N.E.A.* France	Tarte au thon Gratin d'endives, pommes de terre et dés de jambon Flamby  Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade de boulgour, tomates, maïs Omelette  - Épinards  Fromage Gâteau à l'ananas	Carottes râpées  Moussaka (bœuf haché du GAEC le Champenois à Frangy) - Riz Fraises 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).