












MENUS DE LA CANTINE

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Pastèque  Spaghettis bolognaise (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) Fraises Origine viande : N.E.A.* France	Salade de haricots verts  Poisson pané – Pommes de terre vapeur Fondant au chocolat Origine viande : N.E.A.* Europe
Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade de tomates  Quenelles nature (AGEC le Champenois à Frangy) - Riz Tarte aux pommes maison	Concombre  Merguez ou Saucisses (GAEC le Champenois à Frangy) – Ratatouille maison  - Semoule Yaourt  (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.* France

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai
Férié	Melon  Hachi-Parmentier (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) Danette chocolat maison Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
<p>Salade de pâtes (maïs, œuf, poivron, tomate)</p> <p>Brocolis  - Ebly </p> <p>Fromage</p> <p>Crumble « maison » aux pêches / abricots</p>	<p>Salade verte </p> <p>Burger (steak haché du GAEC le Champenois à Frnagy) – Pommes de terre sautées </p> <p>Glace</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>

*Né Élevé Abattu

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