

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 19 mai	Mardi 20 mai
<p>Assortiment de crudités</p> <p>Lasagnes (viande hachée GAEC le Champenois à Frangy)</p> <p>Crumble aux fruits ou Fruit</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Carpaccio de tomates</p> <p>Encornet farci – Courgettes grillées – Gnocchi</p> <p>Yaourt fermier (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond)</p> <p>Fruit</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>
Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
<p>Salade</p> <p>Kebab de dinde</p> <p>Mousse aux fruits ou Chouquette</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Menu espagnol</p> 

Lundi 26 mai	Mardi 27 mai
<p>Coleslaw</p> <p>Burger (steak haché GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes de terre</p> <p>Glace ou Brownies ou Fruit</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Agnoletti ricotta épinards et parmesan</p> <p>Tarte aux fruits ou Fruit</p> <p>Origine viande : N.E.A.* Europe</p>

Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Férié	Vacances

*Né Élevé Abattu

Les menus peuvent sensiblement évoluer en fonction des arrivages des produits.