






MENUS DE LA CANTINE

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier
Salade verte  (GAEC au Clair de lune à Minzier) Émincé de dinde fermière (GAEC le Champenois à Frangy) - Purée Fromage Pomme au four Origine viande : N.E.A.* France	Carottes râpées  Poulet fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Frites Yaourt fermier (GAEC la forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Soupe de chou-fleur  Quenelle nature fermière (GAEC le Champenois à Frangy) - Semoule Salade de fruits frais	Salade de pâtes (maïs, thon, œuf) Poisson frais – Gratin de poireaux  Fondant au chocolat maison Origine poisson : N.E.A.* Europe

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier
<p>Salade de pommes de terre  (GAEC au Clair de lune à Minzier) avec thon et maïs</p> <p>Steak haché (GAEC le Champenois à Frangy) –</p> <p>Brocolis </p> <p>Fromage blanc  (GAEC le Crêt joli à Minzier)</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Salade de Betteraves  (GAEC au Clair de lune à Minzier)</p> <p>Bœuf bourguignon fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Riz</p> <p>Kiwi</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>
Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<p>Salade verte</p> <p>Raclette  (GAEC le Crêt joli à Minzier) –</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Twix glacé</p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Diot (GAEC le Champenois à Frangy) –</p> <p>Lentilles</p> <p>Tarte aux pommes maison</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).