

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