











## MENUS DE LA CANTINE

Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 2 juin
Carottes râpées  Cordon bleu  - Petits pois  Gâteau aux abricots maison  Origine viande : N.E.A.* France	Rosette  Escalope de dinde (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de pommes de terre  Fruit  Origine viande : N.E.A.* Europe
Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Salade de riz, maïs , tomate, œuf, poivron Gratin de courgettes - Semoule Cake	Salade verte  composée (dés de jambon, fromage, croutons) Diot (GAEC le Champenois à Frangy) – Purée Salade de fruits  Origine viande : N.E.A.* France

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin
Salade de lentilles Rosbeef (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) – Haricots verts  Cerises  Origine viande : N.E.A.* France	Salade de betteraves  Rôti de porc (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) – Chou-fleur Gâteau aux fruits  Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Carottes râpées  Gratin de pâtes Banane 	Pastèque Raviolis Glace  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).