

## MENUS DE LA CANTINE

Lundi 1 <sup>er</sup> septembre	Mardi 2 septembre
<p>Tomates / Mozza</p> <p>Hachis parmentier (viande hachée fermière GAEC le Champenois à Frangy)</p> <p>Yaourt fermier (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond)</p> <p>Raisin</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Haricots verts</p> <p>Gâteau aux pommes</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>
Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
<p>Concombre</p> <p>Quenelle – Riz</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade composée</p> <p>Poisson pané MSC – Gratin de chou-fleur</p> <p>Formage</p> <p>Glace</p> <p>Origine poisson : N.E.A.* Europe</p>

Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre
<p>Melon</p> <p>Steak haché (GAEC le Champenois à Frangy) –</p> <p>Coquillettes</p> <p>Flan maison aux œufs et au caramel</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Salade d'haricots verts, tomates, maïs</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Compote de pommes maison ou Palmiers maison</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>

Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Salade verte bio Croziflette (sans viande) Pastèque	Plateau de charcuterie Bœuf braisé fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de courgettes bio Faisselle fermière (GAEC le Pré Luison à Chaumont) et coulis de fruits rouges  Origine viande : N.E.A.* France

\*Né Élevé Abattu

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