









MENUS DE LA CANTINE

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril
Thon, maïs et mayonnaise Cordon bleu  – Petits pois  Yaourt aux fruits (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.* France	Salade de betteraves  Steak haché (GAEC le Champenois à Frangy) – Purée Fraises de France Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Tarte aux fromages Coquillettes – Épinards  Faisselle (GAEC le Pré Luison à Chaumont) au coulis de fruits rouges	Tomates / Mozzarella (AOP) / Basilic Poisson pané (MSC) – Riz Glace Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril
Carottes râpées Sauté de dinde – Polenta Chocolat liégeois  Origine viande : N.E.A.* France	Salade de pommes de terre  thon Bœuf braisé (GAEC le Champenois à Frangy) – Brocolis  Fruit Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Salade verte  maïs, tomates Pizza végétarienne Gâteau au yaourt « maison »	Férié

*Né Élevé Abattu

Les menus peuvent sensiblement évoluer en fonction des arrivages des produits (notamment en fonction de la maturité des fruits et légumes).