






MENUS DE LA CANTINE

Lundi 23 février	Mardi 24 février
Tomates cerises  et maïs Steak haché (GAEC le Champenois à Frangy) – Purée Faisselle (GAEC le Pré Luison à Chaumont) au coulis de fruits rouges Origine viande : N.E.A.* France	Œuf mayo sur lit de salade verte  Émincé de porc (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de butternut  Fromage Pomme Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Taboulé Pizza végétarienne Gâteau aux poires « maison »	Carottes râpées  Diot (GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes de terre  Danette au chocolat « 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).