

## MENUS DE LA CANTINE

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre
Carottes râpées  Courgettes bio farcies au bœuf fermier (GAEC le Champenois à Frangy) à la sauce tomate – Riz Yaourt aux fruits (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond)  Origine viande : N.E.A.* France	Salade de pommes de terre bio avec maïs et thon Rosbeef fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Haricots verts  Banane  Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Omelette (œufs bio GAEC le Crêt joli à Minzier) Lasagnes végétariennes Salade de fruits	Rosette ou Jambon cru  Colin MSC – Épinards  Gâteau aux yaourts maison  Origine viande poisson : N.E.A.* Europe

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre
Salade verte  Hachis parmentier au bœuf fermier (GAEC le Champenois à Frangy) Raisin   Origine viande : N.E.A.* France	Pâté croûte de volaille Escalope de porc fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Gratin de courges  Beaumont de Savoie Tarte aux pommes  Origine viande : N.E.A.* France

Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
<p align="center">« Le Grand Repas »</p> <p>Le menu proposé pour la HAUTE-SAVOIE a été élaboré en collaboration avec les chefs Stéphane DATTRINO et Mathieu REBMANN :</p> <p>Velouté de butternut  aux épices douces</p> <p>Perles de lentilles vertes &amp; son voile de carotte –</p> <p>Pommes de terre  au beurre</p> <p>Moelleux poire/noix &amp; son nuage au bleu –</p> <p>Biscuit pain de Gênes</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Blanquette à la volaille fermière (GAEC le Champenois à Frangy) - Ebly</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Origine poisson : N.E.A.* France</p>

\*Né Élevé Abattu

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