










MENUS DE LA CANTINE

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars
<p>Betteraves </p> <p>Émincé de dinde (GAEC le Champenois à Frangy) – Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond)</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>	<p>Soupe de légumes  - Jambon blanc –</p> <p>Rosette </p> <p>Rôti de porc (GAEC le Champenois à Frangy) –</p> <p>Brocolis </p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>
Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
<p>Salade de lentilles</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau roulé « maison »</p>	<p>Salade verte </p> <p>Burger composé de steak haché (GAEC le Champenois à Frangy), Abondance AOP et pain de la boulangerie de Jonzier – Frites </p> <p>Glace</p> <p>Origine viande : N.E.A.* France</p>

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars
Macédoine de légumes Spaghettis bolognaise (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) Banane Origine viande : N.E.A.* France	Salade campagnarde (croutons, fromage, lardons, œufs) Bœuf braisé (GAEC le Champenois à Frangy) – Carottes  - Ebly Poire Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Œuf  mayonnaise Ratatouille – Semoule Fromage Compote de pommes « maison »	Concombre  Poisson pané - Riz Gâteau au chocolat « maison » Origine viande : N.E.A.* Europe

*Né Élevé Abattu

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