










MENUS DE LA CANTINE

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

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).