

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre
Carottes râpées Pâtes à la bolognaise et fromage râpé (viande hachée du GAEC le Champenois à Frangy) Compote de pommes maison Origine viande : N.E.A.*France	Salade de tomates Croque-Monsieur Clafoutis de saison maison Origine viande : N.E.A.*France
Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Crêpe au fromage Lasagnes de légumes Yaourt bio (GAEC le Crêt joli à Minzier)	Salade d'haricots Poisson pané - Frites Glace Origine viande : N.E.A.* Europe

Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre
Salade verte Steak haché fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Coquillettes Tarte aux pommes maison Origine viande : N.E.A.*France	Salade de riz Manchon de poulet - Brocolis Fromage Gâteau maison Origine viande : N.E.A.*France

Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Betteraves en salade Pizza tomate et fromage Gâteau au chocolat maison	Charcuterie Poisson – Ratatouille – Ebly Faisselle (GAEC du Pré Luison à Chaumont) et coulis de fruits rouges Origine viande : N.E.A.* Europe

*Né Élevé Abattu

Les menus peuvent sensiblement évoluer en fonction des arrivages des produits.