

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin
Salade composée Pizza veggie Chou chantilly et coulis de chocolat ou Compotée de framboises	Melon jambon cru ou Salade de pâtes Steak de colin d'Alaska MSC – Brocolis à la vapeur Yaourt fermier aux fruits (GAEC la Forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Tomates / Mozzarella Chipolatas ou merguez de bœuf fermier (GAEC le Champenois à Frangy) – Pommes grenailles à la Provençale Tomme Salade de fraises Origine viande : N.E.A.* France	Salade de concombre ou Haricots verts Boulette veggie sauce tomate/basilic - Risotto Abricot ou beignet au sucre

*Né Élevé Abattu

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