

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars
Salade verte avec croûtons, Beaumont et œuf Saucisse de bœuf (GAEC le Champenois à Frangy) – Chou-fleur Yaourt nature sucré  (GAEC le Crêt Joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.* France	Concombre  Paëlla au poulet (GAEC le Champenois à Frangy) et aux moules Crumble aux pommes « maison » Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Salade de lentilles Quenelle nature (GAEC le Champenois à Frangy) – Semoule Tarte au flan pâtissier « maison » Fruit	 Repas de Pâques  Asperges fraîches Gigot d'Agneau – Flageolets – Pommes de terre grenaille Gâteau au chocolat Petit œuf de Pâques Origine viande : N.E.A.* France

*Né Élevé Abattu

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