

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre
Salade d'endives, pommes et fromage Diot fermier (GAEC le Champenois à Frangy) - Polenta Yaourt fermier (GAEC la forêt du Rhône à Clarafond) Origine viande : N.E.A.* France	Salade verte Raclette – Pommes de terre  – Jambon blanc / Rosette  / Jambon de Bayonne  Fruit Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Salade de lentilles Gnocchi  - Gratin de poireaux Tomme  (GAEC le Crêt joli à Minzier) Compote de pommes	Salade de riz (thon, œufs, tomates, maïs) Poisson pané  – Chou-fleur Gâteau roulé Origine poisson : N.E.A.* Europe

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre
Salade de betteraves  Spaghettis à la bolognaise (viande hachée fermière du GAEC le Champenois à Frangy) Yaourt  (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.* France	Férié
Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Friand au fromage Carottes vichy  et sauce aux champignons – Pommes de terre sautées Gâteau aux poires	Salade composée (maïs, lardons, fromage, œufs) Poisson  sauce au citron – Riz Mousse au chocolat Fruit Origine poisson : 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).