





MENUS DE LA CANTINE

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai
Macédoine de légumes, thon et mayonnaise Pâtes à la Carbonara Banane Origine viande : N.E.A.* France	Salade verte Poulet rôti (GAEC le Champenois à Frangy) – Frites  Charlotte à la fraise « maison » Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Melon  Riz cantonais (petits pois et omelette) Salade de fruits « maison »	Férié

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai
Taboulé Courgettes  farcies (avec viande du GAEC le Champenois à Frangy) – Patates sautées Yaourt aux fruits  (GAEC le Crêt joli à Minzier) Origine viande : N.E.A.* France	Tomates cerises ou jambon blanc Lasagnes au bœuf Kiwi Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Férié	Vacances

*Né Elevé Abattu

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