

MENUS DE LA CANTINE

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai
Assortiment de crudités Paupiettes de veau fermier aux pleurotes (GAEC le Champenois à Frangy) – Riz de Camargue IGP Tomme fermière ou Glace Origine viande : N.E.A.* France	Croissant au jambon ou Salade composée Lasagnes façon moussaka Fraises ou Crêpe maison au sucre Origine viande : N.E.A.* France
Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Férié	Charcuterie cornichon Tournedos de saumon – Gratin dauphinois et légumes Yaourt au coulis de framboises ou Mini fondant chocolat maison Origine viande/poisson : N.E.A.* Europe

*Né Élevé Abattu

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