








































# A la Cantine du 17 au 21 Mai

Lundi	Mardi	Jeudi	vendredi
<p>Entrée: Salade de tomate basilic et mozzarella   ***</p> <p>Plat : Boulette de bœuf    Ou filet de poisson meunière  ***</p> <p>Garniture: Frites   ***</p> <p>Fromage: Tomme de vache de Haute Loire   ***</p> <p>Dessert: Millefeuille à la vanille </p>	<p>Entrée: Salade de pâte à l'italienne   ***</p> <p>Plat : Chili végétarien   ***</p> <p>Garniture:  ***</p> <p>Fromage: Fromage blanc battu   ***</p> <p>Dessert: Assortiment de fruit frais  </p>	<p>Entrée: Salade de betterave et pomme  ***</p> <p>Plat : Sauter de porc    Ou Filet de poisson au pamplemousse  ***</p> <p>Garniture: Lentille du Puy  ***</p> <p>Fromage: Yaourt aux fruits   ***</p> <p>Dessert: Génoise  </p>	<p>Entrée: Vrap de crudité au fromage de chèvre  ***</p> <p>Plat : Rôti de veau Orloff   Ou Papillote de la mer au citron vert et fines herbes  ***</p> <p>Garniture: Ratatouille   ***</p> <p>Fromage: Tomme de vache de Haute Loire   ***</p> <p>Dessert: Assortiment de fruit frais  </p>



Produit local Auvergne Rhône Alpes



Agriculture biologique



Viande origine française



« Fait Maison » Cuisiner sur place



Produit issus de l'agro-alimentaire

*La Principale :  
S. Bouzzelifa*

*La Gestionnaire :  
V. Briday*