A la Cantine du 25 au 28 Mai

Lundi	Mardi	Jeudi	vendredi
	Entrée: Salade de crudité mayonnaise « Fait Maison » *** Plat : Cannelloni farcie aux légumes *** Garniture: *** Fromage: camembert *** Dessert: Poire au sirop	Entrée: Salade de carotte râpé, pomme et n « Fait Maison » *** Plat : Cordon bleu de dinde Ou Filet de loup de mer sauce vierge « Fait Maison » *** Garniture: Poêlée méridionale *** Fromage: Comté *** Dessert: Paris-brest	Entrée: Macédoine de légumes *** Plat : Carré de veau rôti « Fait Maison » Ou Paupiette de saumon aux herbes *** Garniture: Pomme de terre Darphin *** Fromage: Yaourt aux fruits *** Dessert: Assortiment de fruit frais

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