

























A la Cantine du 14 au 18 juin 2021

| Lundi | Mardi | Jeudi | vendredi |
|---|--|---|---|
| <p>Entrée: Salade de carotte concombre et maïs  </p> <p>***</p> <p>Plat : Pilon de poulet Tex-Mex Ou  Filet de poisson tomate Mozzarella </p> <p>***</p> <p>Garniture: Poêlée de légumes </p> <p>***</p> <p>Fromage: Comté </p> <p>***</p> <p>Dessert: Flanby </p> | <p>Entrée: Gaspacho de tomate et féta ou salade thaï  </p> <p>***</p> <p>Plat : Lasagne de légumes  </p> <p>***</p> <p>Garniture: MENU VEGETARIEN ***</p> <p>Fromage: Yaourt aux fruits </p> <p>***</p> <p>Dessert: Assortiment de fruit frais  </p> | <p>Entrée: Salade de tomate et mozzarel- la, jambon cru ou Bruschetta  </p> <p>***</p> <p>Plat : Nems de poulet ou Duo de saumon à l'oseille  </p> <p>***</p> <p>Garniture: Pâte au beurre maître d'hôtel ***</p> <p>Fromage: Tomme de Savoie </p> <p>***</p> <p>Dessert: Poire au sirop </p> | <p>Entrée: Velouté froid de melon et menthe  </p> <p>Ou</p> <p>Roulé de courgette au chèvre ***</p> <p>Plat : Poêlée de gambas et filet de loup de mer ***</p> <p>Garniture: Poêlée de légumes ***</p> <p>Fromage: Tomme de Savoie </p> <p>***</p> <p>Dessert: Mille feuille </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. Bouzelifa

La Gestionnaire :
V. Briday