

# A la Cantine du 7 au 11 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	vendredi
<p>Entrée: Aiguillette végétale de blé et emmental *** </p> <p>Plat : Gnocchi et légumes sauce barbecue    *** « Fait Maison »</p> <p>Garniture: MENU VEGETARIEN ***</p> <p>Fromage: Vache qui rit </p> <p>Dessert: Assortiment de fruits frais </p>	<p>Entrée: Croustillant de mozzarella *** </p> <p>Plat : Noix de jambon marinée au miel et à l'orange Ou Filet de colin sauce tartare *** </p> <p>Garniture: Haricots verts ***</p> <p>Fromage: Tomme de savoie </p> <p>Dessert: Assortiment de fruits frais </p>	<p>Entrée: Salade de betterave et thon mayo *** </p> <p>Plat : Rôti de bœuf sauce béarnaise Ou Paupiette de saumon *** </p> <p>Garniture: Poêlée campagnarde *** </p> <p>Fromage: Vache qui rit </p> <p>Dessert: Liegeois </p>	<p>Entrée: Pâté en croûte ou salade de riz thon haricots maïs œuf  « Fait Maison » ***</p> <p>Plat : Filet de poisson meunière *** </p> <p>Garniture: Boullgour et carottes   « Fait Maison » ***</p> <p>Fromage: Yaourt aux fruits  </p> <p>Dessert: Assortiment de fruits 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*