














MENU CANTINE DE SERPAIZE



Semaine du 30 au 3 Avril 2026

	Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
<u>ENTREE</u>	Concombre	Salade de tomates	Salade de riz	Carottes râpées 
<u>VIANDE</u>	Pâtes à la carbonara  	Cuisse de dinde 	Chipolata 	Poisson pané
<u>LEGUMES</u>		Haricots verts	Poêlée de légumes  	Brocolis vapeur 
<u>FROMAGE</u>	Chanteneige 	Emmental 	Fromage 	Fromage
<u>DESSERT</u>	Yaourt aux fruits	Eclair au chocolat 	Banane	Crème dessert vanille 

Sous réserve d'approvisionnement. Tous nos produits bio et locaux sont livrés par [RECOLTER](#) (regroupement de producteurs locaux) et de [MANGEZ BIO ISERE](#). La viande provient de la boucherie [FELIX](#) à st Symphorien d'Ozon



viande française



AOP



producteur locaux



Le moulin de Julien à Serpaize



la ferme de mons à

luzinay



Fait maison



bio



végétarien