
















MENU CANTINE DE SERPAIZE



Semaine du 18/05 au 22 mai

	Lundi 18	Mardi 19 mai	Jeudi 21	Vendredi 22
<u>ENTREE</u>	Choux rouge 	Salade verte 	Carottes râpées 	Salade de lentilles de chez Maras 
<u>VIANDE</u>	Paupiette de veau 	Escalope viennoise	Savoureux 	
<u>LEGUMES</u>	Gratin de choux fleur	Jardinière de légumes  	Pommes de terre grenaille	Lasagnes de légumes 
<u>FROMAGE</u>	Camembert 	Emmental 	Buche du pilât 	Portion
<u>DESSERT</u>	Clafoutis framboise	Compote de pommes	Glace	Banane

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

Le moulin de Julien à Serpaize



la ferme de mons à luzinay



Fait maison



bio



végétarien