**MENUS**

**SEMAINE DU 17 au 21 JUIN 2019**

**MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON**

**Les menus sont susceptibles d’être modifiés en fonction des approvisionnements**

|  |  |
| --- | --- |
| **LUNDI 17 JUIN** | **Salade verte de l’Yonne - Crudités locales, de saison ou** **Côtes d’agneau en persillade – petits pois à la française****Sauté de poulet aux gambas – riz de camargue****Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux** **Fruits de saison**  **ou locaux**  |
| **MARDI 18 JUIN** | **Salade verte de l’Yonne - Crudités locales, de saison ou** **- entrées chaudes maison****Magret de canard laqué au miel de l’Yonne – rougaille saucisse****Semoule – légumes anciens glacés****Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux** **Fruits de saison**  **ou locaux**  |
| **MERCREDI 19 JUIN** | **Salade verte de l’Yonne - Crudités locales, de saison ou** **Poire de bœufVBF.jpg aux pleurotes****Pommes de terre Anna****Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux** **Fruits de saison**  **ou locaux**  |
| **JEUDI 20 JUIN** | **Salade verte de l’Yonne - Crudités locales, de saison ou** **Rôti de porcIGP.jpg à l’estragon et à la moutarde de Beaune****Omelette maison (œufs du préau des poules) – jardinière maison** **légumes locaux****Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux****Fruits de saison**  **ou locaux – dessert du jour maison** |
| **VENDREDI 21 JUIN** | **Salade verte de l’Yonne – crudités locales, de saison ou**  **Filet de colin meunière et citron (arrivage de poisson frais)****Coquillettes** **– brocolis frais****Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux****Fruits de saison**  **ou locaux**  |

 **La Gestionnaire Le principal**

 **Mme FORAISON M. BOURGOIN**