**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**