

MENUS

SEMAINE DU 18 au 22 NOVEMBRE 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 18 NOVEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Rosbeef dans le faux-filet  sauce au poivre ou cœur de rumsteak UE - frites fraîches</p> <p>Andouillette de Jargeau - tomates provençales</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MARDI 19 NOVEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Petit salé aux lentilles - saucisse de Montbéliard </p> <p>Œuf au plat du préau des poules - carottes locales à l'étuvée</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MERCREDI 20 NOVEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Pot-au-feu maison  blonde d'Aquitaine </p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison </p>
JEUDI 21 NOVEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Pièce de porc  confite - purée de pommes de terre et carottes locales maison </p> <p>Petit flan végétarien maison </p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison </p>
VENDREDI 22 NOVEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - charcuteries régionales</p> <p>Queue de lotte à l'américaine </p> <p>Pâtes fraîches au saumon - épinards à la crème</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

