












MENUS

SEMAINE DU 10 au 14 JUIN 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 10 JUIN	FERIE
MARDI 11 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Paëlla maison  poulet ou poisson Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 12 JUIN	Salade verte de l'Yonne - cassolettes de St Jacques Œufs cocottes à la tomate Tartines du dimanche Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 13 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Kebabs - frites Tajine aux fruits secs et citron confits - légumes à l'orientale Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 14 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Filet de truite de Prégilbert à la fleur de sel - Chou de l'Yonne à l'étuvée Pluma de porc ibérique au jus balsamique - boulgour bio  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

