
















MENUS

SEMAINE DU 10 au 14 SEPTEMBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 10 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pâtes à la carbonara - Onglet de veau à la plancha Légumes oubliés Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 11 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Saucisses de Toulouse - Cuisses de canard à la provençale Purée maison  - Légumes à l'huile d'olive Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 12 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  gougères maison Basse côte charolaise - légumes rôtis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 13 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Bœuf bourguignon  - Carottes vapeur de l'Yonne Œufs du préau des poules - Frites Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 14 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Charcuteries régionales Filets de truite  - courgettes à l'huile d'olive Poisson meunière - riz pilaf Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN