















MENUS

SEMAINE DU 11 au 15 MARS 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 11 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Rougaille aux saucisses locales - tajine d'agneau olives et citrons confits Semoule - ratatouille maison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 12 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Moules  frites Filet de cabillaud skrei poêlé à la peau et fleur de sel Endives braisées au jus citronné Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - salade de fruits
MERCREDI 13 MARS	Salade verte de l'Yonne - cassolettes de moules et pain grillé Jambon  au foin de cuisson - tempura de crevettes Jardinière de légumes primeurs Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 14 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Coquelets jaunes rôtis - omelette au fromage Petits pois extra fins carottes - courgettes sautées Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour
VENDREDI 15 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Hachis parmentier de canard maison  Filet de flétan noir frais sauce vanille Poêlée aux pointes d'asperges Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

