













MENUS

SEMAINE DU 12 au 15 NOVEMBRE 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 11 NOVEMBRE	FERIE
MARDI 12 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cuisses de canard rôties - tomates farcies maison  Côtes de blettes locales à l'étuvée - riz de camargue  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 13 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Velouté de potimarron local Magret d'oie au chutney de pommes Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - forêt noire à la framboise
JEUDI 14 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Souris d'agneau confite thym citron - pommes de terre grenailles locales Carottes de l'Yonne vapeur - Bœuf bourguignon ( filière « concours ») Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 15 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Foie de veau déglacé au vinaigre de riz - pâtes Filet de colin meunière citron - duo chou-fleur et brocolis Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

