















MENUS

SEMAINE DU 12 au 16 MARS

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 12 MARS	Salade verte de l'Yonne -Crudités locales ou  Entrées chaudes Paupiettes du chef forestières - Pâtes Cuisses de canard rôties - Poêlée aux châtaignes du Limousin Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 13 MARS	Salade verte - Crudités locales ou  - salade d'avocats crevettes Pièce de bœuf (salers ou limousine) - Frites Fish & Chips - Haricots Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - salade de fruits
MERCREDI 14 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - tartare de saumon Pavé de veau  au jus - Gratin dauphinois  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 15 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Omelette (œufs plein air) - Poêlée de légumes Noix de jambon au miel local de Joux la Ville - endives braisées Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 16 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - charcuterie Selle d'agneau d'Irlande flageolet Filet de poisson en croûte d'épices - riz Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

