



















# MENUS

SEMAINE DU 12 au 16 NOVEMBRE 2018

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 12 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Saucisson brioché sauce porto - écrasé de potiron Filet de truite aux amandes - pommes de terre rissolées Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 13 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - chèvre chaud Jambon braisé à la bière - Carottes vichy Omelette du préau des poules - pâtes Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 14 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  entrée chaude maison  Rosbeef  au jus (viande limousine) - Gratin de légumes maison  Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 15 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cuisse de canard à l'orange - purée maison  Paupiettes de veau au jus - champignons sautés Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 16 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  charcuteries régionales Filet de poisson meunière  et citron - endives à l'orange Arrivage de poisson frais  sauce du jour - riz pilaf Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

