

















MENUS

SEMAINE DU 13 au 17 MAI 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

| | |
|-----------------|---|
| LUNDI 13 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  et chèvre chaud</p> <p>Steak haché charolais de Bourgogne  sauce brillat savarin - pièce de bœuf médaillée </p> <p>Frites fry'n dip - ratatouille maison  aux légumes primeurs</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - compotes</p> |
| MARDI 14 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Omelette maison  aux œufs du préau des poules</p> <p>Pluma de porc ibérique jus d'herbes fraîches - pâtes  - duo de haricots en persillade</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |
| MERCREDI 15 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - cassolettes de St Jacques</p> <p>Carpaccio de bœuf - tomates cocktail grillées</p> <p>Pommes de terre rôties aux herbes et à la fleur de sel</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - brochettes de fruits sauce chocolat</p> |
| JEUDI 16 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Cuisses de canard rôties façon tajine - légumes anciens safranés</p> <p>Travers de porc  laqué au miel du rucher des rameaux - semoule</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison</p> |
| VENDREDI 17 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Arrivage de poisson frais et ses petits légumes en papillottes</p> <p>Calamars à la romaine - piperade maison  - riz rond</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN 