


















# MENUS

SEMAINE DU 14 au 18 OCTOBRE 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 14 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  avocats bio à l'alsacienne Cuisses de canard à l'orange - légumes de saison glacés Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
MARDI 15 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne -Crudités locales, de saison ou  Paupiettes de veau sauce vigneronne au Coulanges - riz d'automne Omelette maison  du préau des poules - fèves au lard Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - pot de crème glacée  à la vanille
MERCREDI 16 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne -Crudités locales, de saison ou  Jambon persillé de bourgogne médaillé - pièce de bœuf  à la plancha Gratin dauphinois maison  pommes de terre locales Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 17 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cordons bleus - pâtes  Filet de sandre crème de cresson local - endives rôties Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 18 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Steak haché charolais  de bourgogne - frites incurvées Arrivage de poisson frais sauce du jour - haricots verts à la provençale Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

