

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

