

























MENUS

SEMAINE DU 14 au 18 JANVIER 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 14 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cuisse de canard aux épices - légumes frais de saison Semoule  - rôti de porc  sélection bouchère aux pruneaux Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 15 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Steaks hachés façon bouchère de charolaise  - frites fraîches Cœur de romsteak sélection bouchère  - endives gratinées Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 16 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Araignée de veau  - gratin dauphinois  légumes Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 17 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  soupe à l'oignon Quenelles de volaille gratinées - travers de porc  au miel local Carottes  à l'étuvée - pâtes  Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - Dessert du jour maison 
VENDREDI 18 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - Filet de colin meunière - citron de Corse  Pain de cabillaud et homard - bisque maison  aux étrilles Riz - Flan de légumes maison  Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - galette des rois

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

