











MENUS

SEMAINE DU 15 au 19 OCTOBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 15 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Tajine d'agneau - Rougaille saucisses Semoule - Légumes à la réunionnaise Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 16 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pâtes aux 4 fromages et au saumon Sauté de bœuf aux baies de cassis - purée de légumes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 17 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Tartines du dimanche au jambon ou au thon Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 18 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pièce de porc ibérique sauce charcutière - pommes de terre wedges Pièce de bœuf beurre maître d'hôtel - duo de haricots Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 19 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Calamars à la romaine - riz sauce tomates Arrivage de poisson frais  - chou fleur Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - glaces

La Gestionnaire 
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN

