

MENUS

SEMAINE DU 16 au 20 DECEMBRE 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 

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

<p>LUNDI 16 DECEMBRE</p> <p><i>Journée végétarienne</i></p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Pâtes à la napolitaine</p> <p>Potée de légumes </p> <p>Produits laitiers, « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MARDI 17 DECEMBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Bulots mayonnaise</p> <p>Viande de kebab à la méditerranéenne - œuf au plat aux épices </p> <p>Semoule - légumes à l'orientale</p> <p>Produits laitiers, « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MERCREDI 18 DECEMBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Magret de canard au poivre - rōsti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Produits laitiers, « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - omelette norvégienne ou tarte fine </p>
<p>JEUDI 19 DECEMBRE</p>	<p>Repas de Noël</p>
<p> VENDREDI 20 DECEMBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Filet de sandre sauce aux agrumes - riz</p> <p>Filet de poisson meunière citron - endives braisées</p> <p>Produits laitiers, « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN