

MENUS

SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2020

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 

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

<p>Journée végétarienne LUNDI 17 FEVRIER</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cromesquis au fromage - petit salé sauce moutarde à l'ancienne (alternative carnée) Pâtes - poêlée de légumes à l'huile d'olive Produits laitiers, yaourts ou fromages Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MARDI 18 FEVRIER</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de merlu en croûte d'épices - filet de truite au beurre blanc Riz - chou et légumes vapeur Produits laitiers, yaourts ou fromages Fruits de saison  ou locaux - compotes</p>
<p>MERCREDI 19 FEVRIER</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - bulots Travers de porc  au miel - filet de merlu Ecrasé de potiron Produits laitiers, yaourts ou fromages Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour </p>
<p>JEUDI 20 FEVRIER</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Magret de canard du sud ouest au jus - sauté d'aiguillettes de chapon coco curry Semoule et petits légumes à la réunionnaise Produits laitiers, yaourts ou fromages Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour </p>
<p>VENDREDI 21 FEVRIER</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Steak hachés  bourgogne charolais sauce au poivre  - entrecôtes charolaises beurre maître d'hôtel Poêlée ratatouille Produits laitiers, yaourts ou fromages Fruits de saison  ou locaux - compotes</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

