



















# MENUS

SEMAINE DU 17 au 21 SEPTEMBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 17 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de poulet basquaise  - Tajine de légumes à l'orientale semoule Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 18 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Spaghetti à la napolitaine - mozzarella champignons sautés Osso bucco  à la milanaise - Légumes à l'huile d'olive Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 19 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  gougères maison Brochettes maison  - pommes de terre en robe des champs Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 20 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Jambon du haut Doubs  à la Chablisienne - riz pilaf Arrivage de poisson frais  - fenouil à l'orange Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux- dessert du jour maison 
VENDREDI 21 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Moules de Bouchot  - frites Boudin local aux pommes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON

Le principal  
M. BOURGOIN