












MENUS

SEMAINE DU 18 au 22 JUIN 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 18 JUIN	Salade verte de l'Yonne- Crudités locales, de saison ou  Jambon  du Haut-Doubs au foin - Omelette au fromage Pâtes - Champignons de Paris frais en persillade Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 19 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Saucisses merguez artisanales - Selle d'agneau à la plancha Frites - Tomates provençales Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 20 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Salade de fruits de mer Croques Monsieur maison  - Haricots verts haricots beurre Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 21 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Paëlla - Poulet ou poisson Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 22 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Hachis parmentier de canard à l'ancienne Dos de cabillaud skreï en croûte d'épices - Brocolis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Salade de fruits frais et au sirop

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN 