

MENUS

SEMAINE DU 19 au 23 NOVEMBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

| | |
|----------------------|--|
| LUNDI 19 NOVEMBRE | Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Paëlla poulet ou poisson Jarret d'agneau - fèves au lard Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux |
| MARDI 20 NOVEMBRE | Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - entrées chaudes Petit salé  aux lentilles - œuf du préau des poules gratiné Poêlée ratatouille Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison  |
| MERCREDI 21 NOVEMBRE | Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - bulots Joue de porc confite au cassis - petits légumes glacés Filet de poisson Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison  |
| JEUDI 22 NOVEMBRE | Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de poulet  sauce chasseur - coquillettes  Tripes à la mode de Caen - marmite de légumes vapeur Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux |
| VENDREDI 23 NOVEMBRE | Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Saucisses locales - frites Arrivage de poisson frais  - brocolis Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux |

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

