
















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

