

MENUS

SEMAINE DU 1^{er} au 5 OCTOBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 1 ^{er} OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Rôti de porc  aux petits légumes de fin de saison - haricots beurre Pièce du boucher  charolaise - pommes de terre rissolées Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MARDI 2 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Lasagnes  maison  Courgettes au curry - œuf au plat du préau des poules Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 3 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Coq au vin - tagliatelles et tagliatelles de légumes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 4 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Choucroute de la mer au beurre blanc Blanquette de veau carottes vapeur - riz Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux- dessert du jour maison 
VENDREDI 5 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Poulet rôti fermier  au jus - petits pois carottes Arrivage de poisson frais  - endives braisées à l'orange Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

