

# MENUS

SEMAINE DU 1<sup>er</sup> au 5 AVRIL 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 1 <sup>er</sup> AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Souris d'agneau cuisson de 5h - Sauté de porc  à l'indienne Semoule - légumes  confits maison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 2 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Tagliatelles à la carbonara Omelette de nos œufs plein air du préau des poules - piperade Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MERCREDI 3 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - tapas de poisson mariné Bruschetta à l'italienne Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 4 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Cuisse de poulet fermier  rôtie aux herbes fraîches - pièce de bœuf médaillée  Frites fraîches tomates provençales Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 5 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - jambon de la forêt noire Filet de sandre aux pleurotes - riz créole Pintade fermière au chou  local Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie maison 

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

