

MENUS

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2020

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 

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

LUNDI 20 JANVIER	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - salade de chèvre chaud</p> <p>Rôti de porc « boucher du chef » - pâtes au beurre</p> <p>Filet de colin en granité - petit flan de légumes</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MARDI 21 JANVIER	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Poire de bœuf  sauce échalottes - endives braisées</p> <p>Steak haché charolais  - frites fraîches</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MERCREDI 22 JANVIER	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne </p> <p>Légumes de saison à la vapeur</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour </p>
JEUDI 23 JANVIER	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Boudin blanc saisi et crème de pleurotes - riz rond</p> <p>Croûtes de bouchées aux aiguillettes de chapon - carottes à la vapeur</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
Journée végétarienne VENDREDI 24 JANVIER	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Omelette « œufs de plein air » - saucisse de Morteau au chou (alternative carnée)</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour </p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON

