















# MENUS

SEMAINE DU 21 au 25 JANVIER 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 21 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Spaghetti à la carbonara Duo de saumon et filet de lotte  - fenouil à l'orange Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MARDI 22 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Curry de poulet aux gambas et lait de coco - riz basmati Jarrets d'agneau confits au thym - légumes à la provençale Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 23 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Tartiflette Filet de poisson et ses petits légumes en papillote Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - brochette de fruits frais sauce chocolat
JEUDI 24 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  , jambon de la forêt noire Œufs au plat du préau des poules - pommes de terre grenaille Filet mignon cuisson lente sauce caramel à la fleur de sel - kakis rôtis Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 25 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - Hachis Parmentier  à l'ancienne - brocolis frais et carottes vapeur  Cassiolette de St Jacques au crémant de Bourgogne Riz - Flan de légumes maison  Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

