

MENUS

SEMAINE DU 22 au 26 janvier 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 22 JANVIER	Salade verte - Crudités locales ou  Roti de porc francomtois  au jus Filet de cabillaud skreï  - Pâtes coquillettes bio Poêlée de légumes frais Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 23 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Picanha de bœuf sélection « boucher du chef » Steak haché charolais - Frites et duo de haricots Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 24 JANVIER	Salade verte au magret et gésiers de canard Coq au vin - Tagliatelles Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 25 JANVIER	Salade verte au chèvre chaud - Crudités locales ou  Boudin noir aux pommes - Œuf au plat du préau des poules Pommes de terre vapeur - Purée de potiron bio Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 26 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  Fajitas - Semoule  Tajine - légumes aux épices Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

