

















MENUS

SEMAINE DU 23 au 27 AVRIL

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 23 AVRIL	Salade verte - Crudités locales ou  Steak hachés  façon bouchère - Frites Filet de truite « Fario » - Chou-fleur au curry Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 24 AVRIL	Salade verte - Crudités locales ou  Mini rôti de veau de lait  braisé - Tempura de colin - citron Riz étuvé aux poireaux ou légumes oubliés Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Tarte fine aux pommes
MERCREDI 25 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - gougères maison  Rosbeef  dans le faux filet - cassolette de homard Tian de légumes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 26 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Jambon rôti au miel de Joux la Ville Omelette au fromage (œufs plein air) - Duo de haricots - pâtes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 27 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  Carry de poulet - Semoule et légumes aux épices Arrivage de poisson frais  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

