

# MENUS

SEMAINE DU 24 au 28 JUIN 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 24 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Boudin local aux pommes et poires rôties - pommes de terre au four Fondue bourguignonne sauce au poivre - tomates provençales Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 25 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Curry de volaille aux gambas et lait de coco - riz bio  Filet de perche cuit minute - courgettes sautées Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 26 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - tomates saveur d'antan Croques maison  avec le pain de notre boulanger (thon ou jambon) Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 27 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Burgers maison  poulet ou bœuf charolais  - frites Filet de sandre au lard - petits légumes étuvés Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - glaces ou fraisier maison 
VENDREDI 28 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Pâtes aux fruits de mer et saumon frais Epinards en branche étuvés Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

