















MENUS

SEMAINE DU 24 au 28 SEPTEMBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 24 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet mignon  aux pleurotes - Riz ratatouille Filet de saumon à l'Italienne Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MARDI 25 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Sauté de bœuf race limousine façon carry - semoule Omelette aux œufs du préau des poules - haricots verts persillés Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 26 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  truite fumée Magret de canard aux baies de cassis - pommes paillason Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 27 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Aiguillettes de poulet aux corn flakes - pâtes Langue de veau sauce gribiche - marmite de légumes locaux Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
VENDREDI 28 SEPTEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Coquelets rôtis - pommes de terre grenailles Arrivage de poisson frais  - gratin de chou fleur Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN 