





# MENUS

SEMAINE DU 25 au 29 JUIN 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 25 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - Melon Steak haché façon bouchère - Pièce de bœuf sauce 3 poivres Pommes de terre grenaille confites - Tomates provençales Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 26 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Côte de porc tomahawk sauce charcutière - œufs au plat du préau des poules Courgettes sautées au curry - Pâtes  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 27 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Salade de fruits de mer Croques Monsieur maison  - Tapas Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Cheesecake speculoos coulis de fraise
JEUDI 28 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Kebab galette sauce blanche maison - Filets de rouget à l'huile d'olive Frites - Poêlée ratatouille Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Glaces ou tarte aux fraises locales 
VENDREDI 29 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Charcuterie locale - Filet de poisson du jour Légumes 4 saisons Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

