

















# MENUS

SEMAINE DU 25 au 29 NOVEMBRE 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 25 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Faux-filet  ou pièce de bœuf blonde d'Aquitaine - endives braisées Choux farci maison  (choux locaux) - pommes de terre sautées Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
MARDI 26 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Carré de veau  aux pleurotes flambées - petits pois extra fins à la française Omelette du préau des poules au fromage - carottes locales Vichy Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 27 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Tapas de fruits de mer - Choucroute maison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 28 NOVEMBRE <b>journée sans viande</b>	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Lasagnes végétariennes Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
VENDREDI 29 NOVEMBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - jambon de parme 12 mois Filet de sandre crème de cresson - gratin de chou-fleur Pleins filets de merlan meunière citron - pommes de terre maison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes » Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

