








# MENUS

SEMAINE DU 25 au 29 MARS 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 25 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de poulet basquaise - pièce de bœuf simmental à la plancha Riz créole - courgettes  à l'huile d'olive Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 26 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de julienne frais au lard et crème réduite Choucroute de canard du sud ouest  Pommes de terre grenailles confites Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MERCREDI 27 MARS	Salade verte de l'Yonne - huîtres n°3 fines de claires Carpaccio de bœuf charolais  Pommes de terre rôties et ses petits légumes Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 28 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pâtes « les fromentines » (de M. Girault à Orgy) de l'Yonne à la napolitaine Langue de bœuf sauce piquante Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
VENDREDI 29 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  - charcuteries régionales Arrivage de poisson frais - fondue de poireaux  Fish & chips Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux

R/F