

















MENUS

SEMAINE DU 26 au 30 MARS

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 26 MARS	Salade verte de l'Yonne -Crudités locales ou  Emincé de poulet fermier basquaise - riz pilaf Boudin local aux pommes - Patates douces Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 27 MARS	Salade verte - Crudités locales ou  Rôti de porc Francomtois  au jus - frites Truite braisée - Endives à l'orange Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Iles flottantes
MERCREDI 28 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - Tempura de crevettes Brochettes de bœuf  Salers - Filet de poisson Poêlée de légumes frais Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 29 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Pâtes à la carbonara (viande ) - haricots verts Œufs au plat (plein air) Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 30 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - champignons sautés Selle d'agneau d'Irlande aux flageolets persillés Filet de poisson  meunière - Pommes vapeur  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

