




















MENUS

SEMAINE DU 26 février au 2 mars

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 26 FEVRIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Steacks hachés Charolais  - frites fraîches de bourgogne Filet de cabillaud skreï  - Brocolis vapeur Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 27 FEVRIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - Entrées chaudes Souris d'agneau aux citrons confits Sauté de porc franc-comtois  au caramel Petits légumes - semoule Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 28 FEVRIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - Truite fumée Tourte jurassienne maison (comté, marteau, pommes de terre locales ) Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 1 ^{er} MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Poulet rôti  - petits pois carottes Tempura de crevettes - cassolette de petits légumes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
VENDREDI 2 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - charcuterie régionale Lasagnes saumon-épinards maison  Filet de kangourou - Chutney d'oignons et kaki Patates douces Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN 