






MENUS

SEMAINE DU 28 MAI AU 1^{ER} JUIN

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 28 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Steak haché  - Frites ou pièce de bœuf  (limousine) - Tomates provençales Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Cerises de Vallan
MARDI 29 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - charcuterie IGP Filet de colin meunière et citron  Cuisses de canard aux olives - riz - Courgettes sautées Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
MERCREDI 30 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Rougaille (saucisse de Montbéliard médaille d'or) - Semoule - Maïs grillé Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 31 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Croque monsieur maison  - Salade verte Sauté de bœuf (limousine)  à la moutarde - Poêlée ratatouille Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 1 ^{ER} JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Filet de féra du lac Léman  - Duo de haricots Tomates cocottes aux œufs du Préau des poules - pâtes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN

