



















MENUS

SEMAINE DU 29 janvier au 2 février 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 29 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Entrées chaudes - Andouillettes de jargeau Petit salé aux lentilles  du Morvan Filet de cabillaud  - Brocolis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 30 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Omelette aux œufs du préau des poules Bœuf bourguignon  race limousine Carottes vapeur  - Pâtes  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 31 JANVIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Coq au vin - Pommes de terre vapeur Légumes oubliés Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 1 ^{er} FEVRIER	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Jambon du haut-Doubs braisé au four - Carpaccio de boeuf Frites - Petits flans de légumes maison Fruits de saison  ou locaux - compotes 
VENDREDI 2 FEVRIER	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  Paëlla au poulet ou au saumon frais Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

