MENUS

SEMAINE DU 29 MARS au 2 AVRIL 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 29 MARS	Salade verte – crudités de saison ou Bœuf bourguignon de la ferme des chevillottes (25) Pâtes – carottes braisées Produits laitiers (fromage ou yaourt) fruits de saison ou locaux (pommes – kiwis)
MARDI 30 MARS	Salade verte – crudités de saison ou – pomelos Cuisse de canard cuisson lente jus – réduction de petits légumes Lentilles corail – pâtisson rôti Produits laitiers (fromage ou yaourt) Fruits de saison ou locaux (pommes – oranges)
MERCREDI 31 MARS	Salade verte – petit bouchon de truite sauce vierge Couscous agneau – poulet légumes Produits laitiers (fromage ou yaourt) Fruits de saison – pâtisserie du jour
JEUDI 1er AVRIL **Journée végétarienne**	Salade verte – crudités de saison ou – avocats Œuf de plein air au plat – courgettes sautées Gratin dauphinois *Alt* : rôti de porc francomtois (chevillottes) sauce charcutière Produits laitiers (fromage ou yaourt) Fruits de saison
VENDREDI 2 AVRIL	Salade verte – crudités de saison ou – charcuterie Filet de saumon à la fleur de sel cuisson à l'unilatérale Riz printanier garniture Produits laitiers (fromage ou yaourt) Fruits de saison ou locaux – dessert du jour

La Gestionnaire
Mme FORAISON

La Principale Adjointe
Mme GARNOT

COLLEGE DENFERT ROCHEREAU
Le Principal adjoint
89000 AUXERRE