

# MENUS

SEMAINE DU 2 au 6 DECEMBRE 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 2 DECEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Paupiettes du chef aux pleurotes - quenelles nature gratinées (alternative végétarienne)</p> <p>Riz  de Camargue - Brocolis</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MARDI 3 DECEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Kébab - frites fraîches</p> <p>Pièce de bœuf charolais - tomates rôties</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MERCREDI 4 DECEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Samossas végétariens</p> <p>Tartiflette maison  - salade</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison </p>
JEUDI 5 DECEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Joue de porc au lait de coco et curry - semoule</p> <p>Filet de poisson à l'indienne - patates douces rôties</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison </p>
VENREDI 6 DECEMBRE	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Aile de raie  aux câpres - épinards en branche au beurre</p> <p>Jambon à la chablisienne - pâtes</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

