














MENUS

SEMAINE DU 30 AVRIL au 4 MAI

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 30 AVRIL	Salade verte - Crudités locales ou  Paupiettes de veau du chef aux châtaignes du Limousin Cuisses de poulet rôties - Purée  maison - Champignons sautés Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 1 ^{er} MAI	FERIE
MERCREDI 2 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - Pincés de tourteau Tortellinis à la napolitaine Tian de légumes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 3 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Travers de porc  au caramel - Carottes braisées Steak hachés  charolais - Frites Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 4 MAI	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - charcuteries locales ou médaillées Lasagnes saumon épinards - Marmite de légumes  Langue de Veau sauce gribiche Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

