














MENUS

SEMAINE DU 2 au 6 AVRIL

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 2 AVRIL	FERIE
MARDI 3 AVRIL	Salade verte - Crudités locales ou  Côtes de porc « Ibérique » pata negra - riz pilaf Quenelles gratinées - carottes vichy Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 4 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - salade de tomates et poulpe mariné Kebab maison  - Légumes à l'orientale Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
JEUDI 5 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Jambon du Haut-Doubs  four - tomates provençales Omelette maison  (œufs plein air) Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - salade de fruits
VENDREDI 6 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - chèvre chaud Tempura de colin - citron Bar sauvage  aux graines de fenouil - Pâtes  - Brocolis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

