

MENUS

SEMAINE DU 3 au 7 JUIN 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 3 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Sauté de porc façon tandoori - Semoule Filet de colin en croûte d'épices - poêlée mexicaine maison Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 4 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Moules poulettes - Frites fraîches Boudin local aux pommes et aux poires rôties Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 5 JUIN	Salade verte de l'Yonne - cassolettes de St Jacques Jambon du Morvan coupe italienne Mixed grill - Béarnaise maison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 6 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Saucisses de volaille nouvelle agriculture - filet de cabillaud à la méditerranéenne Purée maison aux pommes de terre de l'Yonne non traitées - grappe de tomates au four Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie maison 
VENDREDI 7 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Lasagnes de bœuf  charolais maison  Arrivage de poisson frais - poêlée de saison  Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

