












# MENUS

SEMAINE DU 4 au 8 JUIN 2018

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 4 JUIN	Salade verte de l'Yonne- Crudités locales, de saison ou  Cassolette de volaille aux champignons Steaks de thon à la catalane - riz pilaf aux petits légumes de saison Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 5 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - Rillettes de thon maison  Spaghetti à la napolitaine mozzarella Langue de veau - marmite de petits légumes nouveaux Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 6 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Filet de kangourou à la confiture d'oignons - légumes rôtis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 7 JUIN	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pièce de porc ibérique au jus - Goujonnettes de carpe à la bière Pommes de terre boulangères - Sucrines braisées Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 
VENDREDI 8 JUIN	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Pavé de selle d'agneau aux épices cuisson basse température Keftas maison  - Semoule - ratatouille maison  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

