

MENUS

SEMAINE DU 4 au 8 MARS 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

<p>LUNDI 4 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Côte de bœuf maturée 14 jours  - steaks hachés charolais de Bourgogne  Frites fraîches - tomates provençales Produits laitiers - yaourts la vache à roulettes Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MARDI 5 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Yorkshire pudding au saumon - entrées chaudes maison  Cuisses de canard aux olives - sauté de porc francomtois  façon carbonade Riz bio - carottes bio Produits laitiers - yaourts la vache à roulettes Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MERCREDI 6 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - minis clubs sandwich suédois Magret de canard du Sud Ouest  au jus mielé Crumble de légumes frais oubliés Produits laitiers ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison </p>
<p>JEUDI 7 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Fonds d'artichauts vinaigrette gouda bacon Saucisses de volaille  - Pot au feu maison  Purée aux pommes de terre de l'Yonne maison  Produits laitiers - yaourts la vache à roulettes Fruits de saison  ou locaux</p>
<p> VENDREDI 8 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Jambon du Morvan coupé à l'italienne Lasagnes saumon épinards maison  Arrivage de poisson frais  pêche durable - brocolis chou fleur bio Produits laitiers - yaourts la vache à roulettes Fruits de saison  ou locaux - chaussons pommes-framboises maison </p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON

BF

Le principal
M. BOURGOIN

B