

MENUS

SEMAINE DU 5 au 9 MARS

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 5 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Salade de chèvre chaud Jambon du haut Doubs à la chablisienne - petits pois au jus - pâtes Omelette maison aux œufs de plein air Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 6 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Entrées chaudes Hachis parmentier de canard aux pommes de terre  locales Filet de turbot - Brocolis Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 7 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  - tartare de poisson Minis rôtis de veau de lait - légumes oubliés - pommes paillasson Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour maison 
JEUDI 8 MARS	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales ou  Chunks de filet de poulet frais - frites incurvées Cassolette de moules - haricots Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 9 MARS	Salade verte de l'Yonne - crudités locales ou  - charcuterie régionale Filet de cabillaud skreï - riz à l'espagnole Boudin local et purée de potiron  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

