














MENUS

SEMAINE DU 6 au 10 MAI 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

| | |
|-----------------|---|
| LUNDI 6 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Sauté de bœuf  à la provençale - pâtes </p> <p>Friture de filet de perche de lac - carottes  vapeur</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |
| MARDI 7 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Saucisses ou merguez locales - frites fraîches</p> <p>Œuf au plat du préau des poules - tomates à la provençale</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |
| MERCREDI 8 MAI | FERIE |
| JEUDI 9 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Arrivage de</p> <p>Lapin rôti à l'estragon et à la moutarde de Beaune - courgettes  forestières</p> <p>Aiguillettes de poulet aux corn flakes - riz à la tomate - maïs grillé</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |
| VENDREDI 10 MAI | <p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Arrivage de poisson frais - légumes à la niçoise</p> <p>Hachis parmentier à l'ancienne maison  aux pommes de terre locales</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p> |

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

