




















MENUS

SEMAINE DU 7 au 11 OCTOBRE 2019

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

Semaine du goût

<p>LUNDI 7 OCTOBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Gougères maison  au comté</p> <p>Pâtes fraîches à l'italienne, effiloché de jambon italien - julienne de légumes locaux et de saison</p> <p>Marmite de fruits de mer façon pot-au-feu</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MARDI 8 OCTOBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Velouté de potimarron local maison </p> <p>Magret d'oie, chutney maison, poires au four et légumes d'antan</p> <p>Hachis parmentier à l'ancienne maison (porc local et canard)</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MERCREDI 9 OCTOBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Salade landaise</p> <p>Entrecôte « black angus » sauce aux morilles</p> <p>Poêlée aux châtaignes du limousin et légumes locaux de notre maraîcher</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - crème brûlée maison  saveur tonka</p>
<p>JEUDI 10 OCTOBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Minis club sandwiches au saumon du borvo ou jambon du morvan</p> <p>Œufs brouillés du préau des poules maison  en vol-au-vent - chip's de lard</p> <p>Moules  de la baie du Mont St Michel - frites fraîches - duo de haricots</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>VENDREDI 11 OCTOBRE</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Cœur de filet de porc  du Jura cuisson lente et jus aux pleurotes - riz </p> <p>Ombre de fontaine  de Prégilbert beurre blanc maison - chou braisé</p> <p>Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux - chèvres frais des « crêtes »</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - pâtisseries du jour maison </p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

