

















MENUS

SEMAINE DU 8 au 12 OCTOBRE 2018

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 8 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Steak de charolais au poivre - andouillettes à la crème de chaource Frites fraîches - tomates provençales Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 9 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - chèvre chaud Jambon du haut-Doubs à la dijonnaise - légumes d'antan Omelette du préau des poules - pâtes Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
MERCREDI 10 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Tarte fine de boudin aux pommes de Vallan Magret de canard aigre doux - purée de patates douces Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - Pâtisserie du jour maison 
JEUDI 11 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Hachis Parmentier de canard maison  Saucisses de Morteau  - Chou vert - Carottes  Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux
VENDREDI 12 OCTOBRE	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Truite de Pégilbert  - riz à la fondue de poireaux Filet de poisson meunière  - brocolis et chou fleur frais vapeur Produits laitiers - fromages et yaourts régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison 

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN

