

# MENUS

SEMAINE DU 29 AVRIL au 3 MAI 2019

## MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 29 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Pièce de bœuf race à viande sauce au poivre - frites Filet de cabillaud à la méditerranéenne - tomates provençales Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux
MARDI 30 AVRIL	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  Omelette piperade au chorizo (œufs du préau des poules) Sauté de poulet aux gambas - riz columbo - légumes confits à l'huile d'olive Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - compotes
MERCREDI 1er MAI	FERIE
JEUDI 2 MAI	Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - tomates cocottes Arrivage de poisson frais  - Brocolis sauce du jour Cordons bleus - taboulé chaud aux petits légumes Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » ou fromages locaux et régionaux Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour maison
VENDREDI 3 MAI	Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou  Brandade maison pommes de terre locales Pâtes fraîches à l'italienne mozzarella Produits laitiers « yaourts la vache à roulettes » - fromages locaux ou régionaux Fruits de saison  ou locaux

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGOIN

