

MENUS

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2020

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 

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

LUNDI 9 MARS	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Steak haché charolais de Bourgogne  - Filet de lotte à l'armoricaine</p> <p>Frites fraîches - tomates à la provençale</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>Journée végétarienne</p> <p>MARDI 10 MARS</p>	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Jambon à la chablisienne  du Haut-Doubs (alternative carnée)</p> <p>Riz rond - Carottes  vapeur</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MERCREDI 11 MARS	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou  - mesclun</p> <p>Fondue bourguignonne ( blonde d'aquitaine)</p> <p>pommes de terre en robe des champs - crème de ciboulette</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour </p>
JEUDI 12 MARS	<p>Salade verte de l'Yonne - Crudités locales, de saison ou </p> <p>Cuisses de poulet (fermier ) Gaston Gérard - omelette aux œufs de plein air</p> <p>Haricots verts - légumes frais rôtis</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
VENDREDI 13 MARS	<p>Salade verte de l'Yonne - crudités locales, de saison ou </p> <p>Pot-au-feu de la mer, sauce vin blanc </p> <p>Filet de colin meunière - citron - pâtes</p> <p>Produits laitiers, yaourts ou fromages</p> <p>Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour </p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN

