

MENU SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI
11 mars 2024

MARDI
12 mars 2024

MERCREDI
13 mars 2024

JEUDI
14 mars 2024

VENDREDI
15 mars 2024

LYCÉE AGRICOLE
D'AUXERRE LA BROSSSE

DÉJEUNERS

Frisée/lardons/Dés fromage
ou *Salade verte*

Boeuf (1) à la bourgeoise
ou
Côte de porc (1) marinée
Pâtes
Gratin de salsifis

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Fruit

Repas roumain

Caviar d'aubergines (Vinete)

Salade composée (Salata mixta)

Goulache (Gulas)
Pommes de terre (Cartofi)

Gâteau marbré (Cozonac)

Carottes râpées/surimi
Sauce cocktail
ou
Salade verte

Chili con carné Riz

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Compote
ou
Fruit

Salade/tomates cerises/dés fromage
ou **Salade verte**

Gratin de pommes de terre/reblochon
ou
Oeufs florentine

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Cake chocolat/crème anglaise ou **Fruit**

Salade verte

Fish and chips
Sauce tartare

Fromage portion
ou
Yaourt nature BIO

Fruit

PETIT DÉJEUNER

Chocolat / *Café* / *Thé* / *Lait* / *Beurre*
Confiture / *Yaourt* / *Céréales* / *Fruit*
Pain

Vendredi: viennoiserie

Plats soulignés : cuisinés maison

En italique : LE MENU CONSEILLÉ

Production locale :

(1) Eleveurs de Chevillotte (25)

Salade d'haricots verts/tomates cerises/féta
ou
Salade verte

Raviolis

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Yaourt aromatisé ou
Flan caramel ou **Fruit**

Salpicon
ou
Salade verte

Hachis parmentier

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Fruit

Concombre
ou
Salade verte

Pizza fromage
ou
Pizza kebab

Fromage à la coupe ou
Yaourt nature BIO

Fruit

Salade de pommes de terre/ Filets de harengs
ou
Salade verte

Brochette volaille
Duo de carottes à la crème

Fromage à la coupe
ou
Yaourt nature BIO

Fruit



**RECONNAISSANCE
RESTAURATION D'EXCELLENCE**

Le Directeur de l'EPLFPA : P. MATHIS

**EPL DES
TERRES
DE L'YONNE**
ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL

MENU SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

Des modifications peuvent être apportées au vu notamment des contraintes de livraison