

MENU SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

LYCÉE AGRICOLE
D'AUXERRE LA BROUSSE

LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	 VENDREDI 29 mars 2024
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------	----------------------------------

DÉJEUNERS

<p>Carottes râpées ou Salade verte</p> <p>Cheeseburger Frites</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine ou Salade verte</p> <p><i>Haut cuisse de poulet (1)</i> ou <i>Poisson</i> <i>Pommes vapeur à la crème</i> <i>Jeunes carottes</i></p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Pêches/gelée groseilles/amandes ou Fruit</p>	<p>Salade verte/Chèvre chaud (2) ou Salade verte</p> <p>Sauté de porc (3) aux fruits secs ou Poisson (4) Riz</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Cake chocolat/ Crème anglaise ou Fruit</p>	<p>Charcuterie ou Salade verte</p> <p>Sauté de veau crémé au cumin ou Langue de bœuf Printanière Haricots verts</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes aux légumes ou Quenelles</p> <p>Fromage portion ou Yaourt nature BIO</p> <p>Yaourt aromatisé ou Flan caramel ou Fruit</p>
--	--	---	---	---

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/IGP/Label rouge/Pêche

- (1) label rouge
- (2) Elevage des Crêtes (89)
- (3) IGP
- (4) Pêche durable

<p>Salade haricots verts/tomates cerises/dés volaille ou Salade verte</p> <p>Cervelas obernois Pâtes</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Yaourt aux fruits ou Mousse au chocolat ou Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade ou Salade verte</p> <p>Poisson pané À la tomate Gratin de courgettes</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau basque ou Fruit</p>	<p>Mâche/betteraves rouges ou Salade verte</p> <p>Tomates farcies Gnocchis</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au fromage blanc ou Salade verte</p> <p>Cordon bleu Pâtes</p> <p>Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO</p> <p>Liégeois ou Crème dessert ou Fruit</p>
--	---	---	--



RECONNAISSANCE RESTAURATION D'EXCELLENCE

Le Directeur de l'EPLFPA : P. MATHIS

EPL DES TERRES DE L'YONNE
ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL

MENU SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

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