

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 12 au 18 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes 	Salade de chou blanc	Taboulé au citron	Carottes rapées	Haricots verts échalote
Plat Principal	Hachi parmentier au potiron 	Saucisse de toulouse 	Paleron braisé sauce tomate 	Cuisse de poulet 	Blanquette de poisson
Accompagnement	Plat complet	Lentilles	Ratatouille	Riz à la tomate	Penne rigate
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	Coulommiers	Mimolette
Dessert	Poire	Crème dessert au caramel	Compote de pomme	YAOURT SUCRE FERMIER DU TUZAGUET 	Orange

Nos menus sont réalisés par une diététicienne conformément au GEMRCN et adaptés au goût de vos enfants

 Maison

 Bio

 Local


 Certifié



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 19 au 25 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots blancs	Betteraves échalotte	Chou rouge en salade	Céleri rémoulade	Salade de pdt
Plat Principal	Sauté de bœuf 	Brandade de poisson <b>M</b>	Omelette aux oignons	Roti de dinde au jus	Jambon blanc
Accompagnement	Carottes	Plat complet	Poêlée de pois et fèves	Coquillettes	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Fondu président	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Poire	Pomme	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Kiwi

Nos menus sont réalisés par une diététicienne conformément au GEMRCN et adaptés au goût de vos enfants



Maison



Bio



Local



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française