

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 9 au 15 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de tomates	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Betteraves	Salade de chou fleur
Plat Principal	Cordon bleu	L Bœuf bourguignon 	Petit salé	Roti de porc au jus	Filet de poisson beurre blanc
Accompagnement	Haricots verts	Carottes et pdt	Petits pois à la française	Papillons au fromage	Purée pois cassés
Produit laitier	Buchette de chèvre	Fraidou	Fromage blanc sucré	Fondu président	Brie
Dessert	L YAOURT FERMIER	Flan vanille	Barre bretonne	Kiwi	Banane

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

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 16 au 22 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres vinaigrette	Carottes rapées persillées	TABOULE A LA MENTHE	Macédoine de légumes vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat Principal	Cuisse de poulet	Steak haché sauce champignons	BOULETTES AGNEAU	Sauté de dinde à la crème	Brandade de poisson
Accompagnement	Frites	Poêlée de légumes	LEGUMES COUSCOUS	Macaronis	Plat complet
Produit laitier	Saint paulin	Fondu président	Buchette chèvre	Mimolette	Camembert
Dessert	Compote pomme banane	Crème dessert au caramel	Poire	Pomme	Orange

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