

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 30 avril au 6 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Concombres	Férié	Chou rouge	Carottes rapées	Salade de haricots blanc
Plat Principal	Cuisse de poulet		Nuggets de volaille	Sauté de porc	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Coquillettes		Poêlée de légumes et pdt	Pommes persillées	Chou fleur et brocolis
Produit laitier	Gouda		Yaourt sucré	Emmental	Petit moulé
Dessert	Flan vanille		Barre bretonne	Compote de pommes	Poire

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 7 au 13 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Férié	Betterave échalotte	Férié	Salade de chou blanc
Plat Principal	Raviolis + rapé		Sauté de dinde aux champignons		Filet meunière + citron
Accompagnement	Plat complet		Pommes vapeur		Poêlée de légumes+pdt
Produit laitier	Fraidou		Yaourt sucré		Camembert
Dessert	Liégeois au chocolat		Poire		YAOURT FERMIER TUZAGUET

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