



# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 11 au 17 mars 2019

	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 BIO
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	YAOURT SUCRE FERMIER + BISCUIT	Mimolette
Dessert	Pomme	Crème dessert au caramel	Kiwi		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

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 18 au 24 mars 2019

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