

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 7 au 13 janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé au citron	Concombre ciboulette	Salade de radis et maïs	Macédoine de légumes	Cèleri rapé
Plat Principal	Roti de dinde sauce tomate	Jambon blanc	Nuggets de volaille	Omelette au fromage	Filet de poisson sauce citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Frites	Petits pois au jus	Pâtes BIO	Purée de potiron
Produit laitier	Saint bricet	Fromage BIO	Yaourt sucré BIO	Gouda	Buchette pur chèvre
Dessert	Clémentine	Galette des rois	Ananas au sirop	Pomme	Compote BIO

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

M Maison

B Bio

L Local



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 14 au 20 janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves échalotte	Salade de radis	Salade de pdt	Carottes rapées	Saucisson sec
Plat Principal	Cuisse de poulet	Steak haché sauce champignons	Pizza jambon fromage	Sauté de porc au curry	Filet de poisson sauce blanche
Accompagnement	Pommes persillées	Poêlée de légumes	Salade verte	Semoule	Macaronis BIO
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais nature	YAOURT FERMIER + biscuit	Saint paulin
Dessert	Kiwi	Flan nappé caramel	Poire		Clémentine

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

M Maison

B Bio

L Local



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française