


# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 1er au 7 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre	Radis et maïs	Salade de pois chiches	Macédoine de légumes	Carottes rapées
<b>Plat Principal</b>	Cuisse de poulet LOCAL	Steak haché au jus	Omelette BIO aux fines herbes	Coquillettes à la parisienne	Beignet de poisson et citron
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts sautés	 Petits pois au jus	Carottes persillées		Plat complet
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Fromage blanc sucré	Croq'lait	Fromage frais nature	Brie
<b>Dessert</b>	Pomme	Barre bretonne	Flan nappé caramel	Fruit de saison LOCAL	Semoule au lait maison

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 8 au 14 octobre 2018

SEMAINE DU GOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes	Betteraves échalote	Taboulé au citron	Concombre	CAROTTES RAPEES AUX FIGUES
Plat Principal	HACHIS PARMENTIER AU POTIRON	Saucisse de toulouse	POITRINE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE DINDE AUX MARRONS	Filet de poisson sauce tomate
Accompagnement	Plat complet	Lentilles	Jeunes carottes fondantes	Riz	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	YAOURT FERMIER + BISCUIT	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	POMME	Liégeois vanille	Yaourt FERMIER SUCRE	Orange

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