


# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 3 au 9 décembre 2018

|                        | LUNDI                   | MARDI   | MERCREDI                          | JEUDI                           | VENDREDI                    |
|------------------------|-------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Concombres vinaigrette  | Potage de légumes   | Salade de lentilles               | Macédoine Bio                   | Radis et maïs en salade     |
| <b>Plat Principal</b>  | Roti de porc au jus     |  Lasagnes bolognaise | Sauté de volaille aux champignons | Paupiette de veau farcie au jus | Filet meunière + citron     |
| <b>Accompagnement</b>  | Purée de pomme de terre |   | Plat complet                      | Salsifis au beurre              | Haricots blancs à la tomate |
| <b>Produit laitier</b> | Fromage blanc sucré Bio | Fraidou   | Yaourt sucré                      | Emmental                        | Yaourt fermier + biscuit    |
| <b>Dessert</b>         | Clémentine              | Pomme   | Poire                             | 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

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 10 au 16 décembre 2018

|                        | LUNDI                  | MARDI                         | MERCREDI                  | JEUDI                | VENDREDI         |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------|------------------|
| <b>Entrée</b>          | Taboulé au citron      | Œuf dur mayonnaise            | Betteraves Bio            | Salade de chou blanc | Salade de pdt    |
| <b>Plat Principal</b>  | Blanquette de volaille | Boulettes de bœuf à la tomate | Haché de veau sauce curry | Brandade de poisson  | Bœuf bourguignon |
| <b>Accompagnement</b>  | Chou-fleur persillé    | Papillons                     | Riz coloré                |                      | Plat complet     |
| <b>Produit laitier</b> | Mimolette              | Fromage frais                 | Yaourt aromatisé          | Brie                 | Tartare nature   |
| <b>Dessert</b>         | Kivi                   | Pomme                         | Clémentine                | Compote pomme Bio    | 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