

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 5 au 11 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Chou fleur vinaigrette	Radis et maïs	Potage de légumes	Pizza au fromage
Plat Principal	Cordon bleu	Tortis bolognaise + rapé	Escalope de dinde au jus	Roti de porc au jus	Cuisse de poulet
Accompagnement	Haricots verts + pdt	Plat complet	Petits pois à la française	Purée de pdt	Carottes sautées
Produit laitier	YAOURT FERMIER + biscuit	Fraidou	Fromage blanc Bio sucré	Fondu président	Brie
Dessert		Kiwi	Barre bretonne	Poire LOCAL	Riz au lait fleur d'oranger 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 12 au 18 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées persillées	Salade de pâtes au jambon	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat Principal	Palette au jus	Filet de poisson sauce estragon	Boules d'agneau	Sauté de dinde à la crème	Hachis parmentier
Accompagnement	Lentilles	Poêlée de légumes et pdt	Légumes couscous	Macaronis	Plat complet
Produit laitier	Cœur de dame	Edam Bio	Buchette chèvre	Yaourt sucré	Camembert
Dessert	Poire Local	Crème dessert au caramel	Kiwi	Pomme	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