

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 14 au 20 septembre 2020

*Repas sans viande*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes Bio	Carottes rapées	Salade composée	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates LOCAL
Plat Principal	Roti de dinde au jus	Chili sin carne	Pizza royale	Saucisse	Blanquette de poisson
Accompagnement	Poêlée de légumes	Riz	Salade verte	Lentilles	Tortis
Produit laitier	Gouda	Brie	Yaourt sucré BIO	Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes
Dessert	Kiwi	Mousse au chocolat	Poire	Pomme	Compote de pommes fraise

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 21 au 27 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de riz	Chou fleur vinaigrette	Duo de chou échalote	Concombre ciboulette
Plat Principal	Sauté de porc	Filet de colin sauce citron	Escalope de volaille LOCAL au jus	Omelette au fromage	Cordon bleu
Accompagnement	Pdt persillées+ Carottes BIO	Ratatouille	Semoule	Epinards béchamel	Coquillettes
Produit laitier	Fromage frais	Saint paulin	Croq' lait	YAOURT FERMIER+biscuit	Gouda
Dessert	Crème vanille	Fruit de saison LOCAL	Orange		Compote pomme BIO

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