

LE PANIER DES GENEVRIERS

du 30 Novembre au 06 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres vinaigrette	Potage de légumes	Salade de lentilles	Macédoine Bio	Radis et maïs en salade
Plat Principal	Roti de porc au jus	Lasagnes au saumon	Sauté de volaille aux champignons	Paupiette de veau farcie au jus	Filet meunière + citron
Accompagnement	Purée de pomme de terre		Salsifis au beurre	Haricots blancs	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage blanc sucré Bio	Fraidou	Yaourt sucré	Emmental	Yaourt fermier + biscuit
Dessert	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 07 au 13 Décembre 2020

Repas sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé au citron	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves Bio	Salade de chou blanc	Salade de pdt
Plat Principal	Nuggets de blé et citron	Boulettes de bœuf à la tomate	Haché de veau sauce moutarde	Brandade de poisson	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Chou fleurs persillé	Papillons	Riz coloré		Plat complet
Produit laitier	Mimolette	Fromage frais	Yaourt aromatisé	Brie	Tartare nature
Dessert	Kiwi	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