


LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 18 au 24 janvier 2021

Repas sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade Coleslaw	Betteraves à l'ail	Haricots verts	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles
Plat Principal	Nuggets végétarien tartare	Pommes de terres à la savoyarde	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pâtes bolognaise	Filet de colin sauce crustacés
Accompagnement	Purée de potiron	Plat complet	 Semoule	Plat complet	Haricots beurre
Produit laitier	Saint-Paulin	Vache qui rit	Brie	Petit suisse	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote	Pomme	Orange	Poire	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

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 25 au 31 janvier 2021

Repas sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri remoulade	Potage de légumes	Carottes rapées	Macédoine de légumes	Betteraves échalotes
Plat Principal	Croq blé épinards fromage	Emincé de poulet au curry	Jambon braisé	Sauté de bœuf à la Hongroise	Marmite de poisson
Accompagnement	Gratin de macaroni	Boullgour	Gratin de chou-fleur	Semoule	Pommes vapeur
Produit laitier	Edam	Fondu Président	Camembert	Petit moulé nature	Tome noire
Dessert	Kiwi	Pomme	Ananas sirop	Clémentine	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