

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 9 au 15 mars 2020

Repas sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes	Salade de chou blanc	Taboulé au citron	Carottes rapées	Haricots verts échalote
Plat Principal	Hachi parmentier au potiron	Croq blé épinards fromage	Paleron braisé sauce tomate	Cuisse de poulet	Blanquette de poisson
Accompagnement		Plat complet	Lentilles	Ratatouille	Penne rigate BIO
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Pavé 1/2 sel	YAOURT SUCRE FERMIER + BISCUIT	Mimolette
Dessert	Pomme	Crème dessert au caramel	Kiwi		Orange

Nos menus sont réalisés par une diététicienne conformément au GEMRCN et adaptés au goût de vos enfants



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 16 au 22 mars 2020

Repas sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricots blancs	Betteraves échalotte	Chou rouge en salade	Céliéri rémoulade	Salade de pdt
Plat Principal	Sauté de bœuf	Brandade de poisson	Omelette aux oignons	Roti de dinde au jus	Jambon blanc
Accompagnement	Poêlée de légumes		Poêlée de pois et fèves	Coquillettes	Haricots verts sautées
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Carré frais BIO	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Pomme	Poire	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Kiwi

Nos menus sont réalisés par une diététicienne conformément au GEMRCN et adaptés au goût de vos enfants



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française