

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 13 au 19 mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Saucisson à l'ail	Carottes rapées	Salade de quinoa	Concombres	Salade de tomate au basilic
Plat Principal	Wing de poulet	Steak haché au jus	Cordon bleu	Jambon blanc	Brandade de poisson
Accompagnement	Purée de céleri	Torsades	Haricots verts	Gratin de chou fleur Bio	Plat complet
Produit laitier	Saint paulin	Croqlait	Petit suisse sucré	Fondu président	Brie
Dessert	Pomme	Liégeois vanille	Poire	Riz au lait maison	Compote de pommes 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

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 20 au 26 mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte et croutons	Salade de radis	Pâtes au basilic	Betteraves	Haricots blancs échalote
Plat Principal	Hachis parmentier maison 	Blanquette de poisson	Tarte au fromage	Sauté de dinde	Omelette au fromage
Accompagnement		Plat complet	Riz	Batavia feuille	Pdt et carottes
Produit laitier	Mimolette	Gouda Bio	Buchette de chèvre	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Dessert	Pêche au sirop	Flan nappé caramel	Poire	Orange	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