


# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 15 au 21 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade de Pdt	Macédoine vinaigrette	Chou rouge en salade	Céleri rémoulade	Salade esaü (lentilles)
<b>Plat Principal</b>	Sauté de bœuf 	Nuggets de poisson + sauce barbecue	Roti de dinde sauce suprême	Tortis bolognaise + rapé	Jambon blanc
<b>Accompagnement</b>	Carottes sautées	Purée de choux fleur BIO	Semoule	Plat complet	Haricots verts
<b>Produit laitier</b>	Yaourt sucré	Edam	Fondu président	Brie	Fromage frais nature
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Pomme	Pêche au sirop	Mousse au chocolat	Semoule au lait maison

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