

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 3 au 9 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Betteraves BIO	Taboulé	Concombres	Salade de tomates LOCAL	Saucisson sec et beurre
Plat Principal	Jambon blanc	Steak haché sauce champignons	Tarte tomate chèvre	Cuisse de poulet	Filet de poisson au citron
Accompagnement	Purée de potiron	Haricots beurre	Salade verte	Torsades	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Carré frais BIO	Brie	Fondu président
Dessert	Kiwi	Fruit LOCAL	Liégeois vanille	Compote de pommes	Banane BIO

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

**M** Maison

**B** Bio


**L** Local



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

# LE PANIER DES GENEVRIERS

Du 10 au 16 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres ciboulette	Macédoine de légumes	Salade chou blanc	Salade pdt poivrons et maïs	Melon LOCAL
Plat Principal	Lasagnes bolognaise 	Poisson pané et citron	Colombo de volaille	Sauté de bœuf LOCAL	Boulettes d'agneau au cumin
Accompagnement	Plat complet	Brocolis sautés	Riz	Carottes sautées	Semoule
Produit laitier	Yaourt sucré BIO	Tomme noire	Coulommiers IGP	Edam	Fondu président
Dessert	Barre bretonne	Pomme BIO	Crème au chocolat	Orange	Poire

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