



# École de Génissac

## MENUS DU MOIS DE



2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.12	Rosette Doubé de bœuf VBF aux olives Pâtes Laitage Fruit frais de saison	Tourin tomate vermicelle Escalope de volaille Milanaise Fondue de carottes Fromage Panacotta et coulis	Rillettes de sardines Rougail de saucisse Riz Fromage Pommes quartiers rôties au miel	Oeufs mimosa Poêlée de patates douces et butternut, Coeur de blé, crème de parmesan Laitage Brownie	Potage de légumes Brandade de morue Salade verte Fromage Pêche Natacha
Gouters	Wrap de légumes Chili Riz Fromage Salade d'oranges	Mousse de volaille Poisson du jour meunière Chou fleurs béchamel Laitage Moelleux pomme poire aux noix	Betterave vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Frites Fromage Liégeois chocolat	Velouté de potimarron Lasagnes épinards, chèvre et ricotta Fromage Fromage blanc et spéculos	Croustillant emmental Rôti de porc au romarin Poêlée de légumes oubliés Laitage Fruit frais de saison
Semaine du 09 au 13.12	Salade de pommes de terre et œufs durs Pané tomate mozzarella Haricots beurre Fromage Semoule au lait	Potage du pot Pot au feu Légumes du pot Laitage Pain brioché perdu	Salade chou chinois, pommes, emmental Pâtes carbonara Fromage Poire au chocolat Pain chocolat	Repas de Noël Brioche Nordique mousseline tartare Sot l'y laisse de dinde aux éclats de marrons Écrasé de pommes de terre Bûche caramel orange	Terrine de campagne Calamars à la romaine Salsifis et carottes sautés Laitage Fruit frais de saison
Semaine du 16 au 20.12	Salade de lentilles Steak de veau Gratin de poireaux Fromage Ile flottante Fruit frais de saison	Velouté de cresson Tartiflette végétarienne Salade verte Fromage Yaourt aux fruits	NOËL Jérémy Pain fromage	Salade lorette (mâche, betterave râpée) Poisson bordelaise Brocolis sautés Fromage Tarte banane chocolat pain fromage	Tartine mousse de surimi Saucisse grillée Purée de pois cassés Laitage Fruit frais de saison Pain chocolat
Semaine du 23 au 27.12 ALSH	Carottes râpées Poisson pané au citron Potiron poêlé Laitage Chou à la crème	Potage de légumes Hachis Parmentier Salade verte Laitage Fruit frais de saison	JOUR DE L'AN Jérémy Laitage	Quiche au fromage Ragout de légumes et tofu (pois chiches, carottes, tofu) Fromage Fromage blanc et compote	Salade de pâtes Wings de poulet Haricots verts Fromage Mousse chocolat

Informations nutritionnelles : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en osétes. Nos fournisseurs sont situés en Grande et en Région Aquitaine. **Sauces maison**, Produits frais - Préparation faites «Maison» Produits laitiers.

Informations allergènes : L'Association de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant possèdent une sensibilité de contenu des traces des allergènes\* suivante : **crustacés**, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, sésame, lupin (légumineuse) présents dans la composition de certaines farines, utilisées en boulangerie industrielle, amidon de maïs, utilisé en France (presque tous les vins et mousses en communément), mûshimmus \* (vin en référence au niveau du restaurant scolaire et le Chef pour tout renseignement) nous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Menu végétarien

Bon appétit les enfants!