

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !























# École de Genissac

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	 Repas Végétarien <i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Carottes râpées 	Pommes de terre tartare 	Pêche au thon 	Oeuf mimosa 	Carpaccio de tomates 
Escalope de porc au jus 	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de bœuf vbf  	Quinoa à la mexicaine haricots rouge maïs 	Poisson du jour 
Lentilles bio   	Brocolis bio sautés 	Frites		Purée de pomme de terre 
Fromage bio 	Fromage blanc local 	Kiri	Brie	Yaourt aromatisé
Entremet caramel	Biscuit bio 	Fruit frais de saison 	Tarte au chocolat 	Fruit frais de saison bio 

Goûters

 Produits locaux
  Produit Bio
  Produit de saison
  Préparation maison à base de produits frais
  Viande de bœuf D'origine française
  Produit frais, Local et de saison

 Appellation d'Origine Protégée
  Appellation d'origine contrôlée
  Spécialité Traditionnelle Garantie
  Label rouge
  Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !



# École de Genissac

Octobre 2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Semaine du goût <i>Firmin</i>	Semaine du goût <i>Wilfried</i>	Semaine du goût <i>Géraud</i>	Semaine du goût <i>Juste</i>	Semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>



Goûters

Produits locaux
 Produit Bio
 Produit de saison
 Préparation maison à base de produits frais
 Viande de boeuf D'origine française
 Produit frais, Local et de saison

Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Spécialité Traditionnelle Garantie
 Label rouge
 Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

# École de Genissac

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
 <b>Repas végétarien</b> <i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
 <b>Salade verte au maïs</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Salade d'avocats</b>	 <b>Concombre bulgare</b>	 <b>Taboulé bio</b>
 <b>Duo de torti bio et falafel</b>	 <b>Émincé de porc aux oignons confits</b>	 <b>Wrap</b>	 <b>Poisson crème citronnée</b>	 <b>Filet de volaille forestière</b>
 <b>Crème de mascarpone et basilic</b>	 <b>Carottes sautées bio</b>	 <b>(bœuf haché, poivronnade, maïs, oignons)</b>	 <b>Riz bio</b>	 <b>Gratin de chou bio fleur</b>
 <b>Fromage bio</b>	 <b>Fromage bio</b>	 <b>Yaourt aromatisé</b>	 <b>Camembert bio</b>	 <b>Petit suisse sucré</b>
 <b>Fruit frais de saison bio</b>	 <b>Gâteau d'anniversaire</b>	 <b>Banane au chocolat et crème chantilly</b>	 <b>Panacotta</b>	 <b>Salade de fruits bio</b>

Goûters

**Produits locaux**
**Produit Bio**
**Produit de saison**
**Préparation maison à base de produits frais**
**Viande de bœuf D'origine française**
**Produit frais, Local et de saison**

**Appellation d'Origine Protégée**
**Appellation d'origine contrôlée**
**Spécialité Traditionnelle Garantie**
**Label rouge**
**Indication géographique protégée**

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

# École de Genissac

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Vacances <i>Crépin</i>	Vacances <i>Dimitri</i>	Vacances <i>Emeline</i>	Vacances <i>Jude</i>	Vacances Repas végétarien <i>Narcisse</i>
Champignons à la crème de ciboulette	Lentilles en salade	Coleslaw (chou blanc et carottes)	Potage cendrillon (citrouille)	Toast
Axoa de veau vbf	Pilon de poulet rôti	Pâtes bio	Filet de poisson meunière	Omelette bio à l'emmental
Pommes vapeur	Haricots verts bio	Bolognaise vbf	Brocolis bio fleurette	Salade verte
Yaourt nature bio	Chantailou bio	Edam	Pyrénées	Yaourt aromatisé
Fruit frais de saison bio	Ile flottante	Poire au caramel	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais de saison bio

**Gouters**



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.