

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole de Génissac****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>St Sylvain</i> 	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
<b>Concombre vinaigrette</b> 	<b>Salade de tomates mozarella</b> 	<b>Radis beurre</b> 	<b>Rosette</b>	<b>Carottes bio râpées</b>  
<b>Jambon grillé</b> 	<b>Omelette bio</b> 	<b>Nuggets de poisson</b>	<b>Escalope de volaille au romarin</b> 	<b>Emincé de boeuf aux oignons</b>  
<b>Pâtes bio</b> 	<b>Pommes de terre sautées à l'aillet</b>  	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Courgettes persillées</b> 	<b>Riz bio pilaf</b> 
<b>Fromage blanc local coulis</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Fromage bio</b> 	<b>Petit filou</b>	<b>Fromage bio</b> 
<b>Biscuits</b>	<b>Fruit de saison bio</b>  	<b>Panacotta vanille maison</b> 	<b>Crumble aux fruits maison</b>  	<b>Salade de fruits</b>  

**Goûters**

Produits locaux : légumes, fromage blanc, volaille



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf  
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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.

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

## Ecole de Génissac



## Menus du mois
















Mai

2021




Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i> 	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Guacamole et chips	Oeufs mayonnaise	Wrap crudités  		-
Pâtes bio à l'italienne  	Poisson du marché au citron	Tajine de merguez 		-
	Haricots verts bio persillés 	Semoule bio à la tomate 	ferié	-
Fromage bio 	Fromage bio 	Yaourt aromatisé		-
Mousse à la fraise maison  	Muffins aux fruits rouges	Fruit de saison bio  		-

## Goûters


 Produits locaux : légumes

 Produit Bio

 Appellation d'Origine Protégée

 Produit de saison


 Appellation d'origine contrôlée


 Préparation maison à base de produits frais

 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de boeuf D'origine française

 Label rouge

 Gâteau d'anniversaire

 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.

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



## Ecole de Génissac




















## Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Repas végétarien <i>St Pascal</i> 	<i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Tomates, fraises et feta au balsamique  	Champignons à la greque	Salade de betterave, noix et feta 	Repas	Tartine au fromage 
Risotto crémeux aux légumes 	Sauté de volaille au curry 	Pâte bio 		Poisson meunière sauce tartare
	Purée de brocolis bio 	Bolognaise	Des	Gratin de courgettes 
Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 		Yaourt bio 
Ile flottante maison 	Chou à la crème maison 	Mousse au chocolat maison 	Enfants	Fraises chantilly  

## Goûters :



Produits locaux : légumes , volaille



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



# Ecole de Génissac
















## Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
pentecôte <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Bérenger</i>	Repas végétarien <i>St Augustin</i>	<i>St Germain</i>
-	Salade iceberg dés de fromage et croutons à l'ail 	Rillette de surimi mayonnaise	Salade tomate et concombre 	Salade de radis  
-	Moules marinière	Haut de cuisse de poulet 	Quiche au fromage et légumes 	Rougail de saucisse 
-	Frites	Pipérade	Salade verte	Riz pilaw bio 
-	Fromage blanc local brunoise de fraise	Fromage AOP 	Fromage bio 	Yaourt bio 
-	Fruit de saison bio  	Beignet au chocolat	Entremet caramel - biscuit	Tartelette aux fraises maison  

**Goûters**



Produits locaux : légumes, fromage blanc, poulet



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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.