

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.




























Ecole de Génissac

novembre






2021








Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<i>Geoffroy</i>	 <i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>
Soupe de potiron bio    	Salade de lentilles à l'avocat   	Crêpe au fromage		Velouté de brocolis bio   
Haut de cuisse de poulet Label rouge forestière  	Parmentier de chou fleurs et quinoa bio  	Kefta d'agneau 	Feré	Emincé de bœuf sauce bordelaise 
Duo de haricots bio 		Semoule bio 		Tortis bio 
Yaourt aromatisé	Biscuit bio 	Osso iraty		Emmental bio 
Muffins aux pommes bio  	Oeuf au lait bio  	Fromage blanc et crème de marrons		Fruit de saison bio 

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

 **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**



Ecole de Génissac

































novembre

2021

Bon appétit !

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
 Albert	Marguerite	Elisabeth	Aude	Tanguy
Velouté de châtaignes    	Carottes râpées bio    	Salade de céleri et surimi en rémoulade 	Rosette	Œuf bio mimosa 
Riz pilaw bio aux légumes 	Emincé de porc aux oignons 	Saucisse grillée au thym 	Poisson à la bordelaise 	Poulet Label rouge au jus  
Fromages et mascarpone	Coquillettes 	Lentilles bio cuisinées  	Fleurettes de romanesco 	Pommes sautées  
Edam 	Fromage blanc local	Yaourt gourmand	Mimolette 	Saint nectaire
Beignet	Brunoise de pomme bio  	Palmito maison 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison 

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



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produits locaux



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée































Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

Ecole de Génissac

novembre 2021



Bon appétit !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	 <i>Delphine</i>
Velouté de légumes bio   	Piémontaise  	Tartine de camembert chaud 	Salade de radis 	Potage st germain 
Dos de cabillaud piperade 	Sauté de volaille bio sauce tomate  	Poplette de boeuf sauce tomate 	Sauté de porc à la cévenole 	Croziflete végétarienne 
Riz bio 	Mijotés de légumes racines bio    	Haricots verts bio 	Semoule bio 	Salade verte
Brie	Emmental bio 	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Entremet vanille
Compote de fruits bio 	Brownies au chocolat 	Salade de fruits d'automne 	Fruit de saison bio 	Biscuit bio 



Produits locaux

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



Produit Bio



Produit de saison



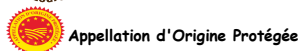
Préparation maison à base de produits frais



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