





















Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Genissac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 28 février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
<i>Romain</i>	Mardi Gras <i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guérolé</i>	 Repas Végétarien <i>Casimir</i>
Salade de chou blanc 	Crêpe au fromage	Tartine de thon au boursin 	Salade de pâtes mozzarella  	Salade hawaïenne 
Cordon bleu	Paupiette de veau sauce moutarde	Escalope de porc au jus	Dos de colin dieppoise	Chili sin carne
Risetti 	Fleurettes de brocoli 	Purée pois cassés 	Salsifis forestière 	Riz bio 
Fromage 	Fromage 	Fromage 	Yaourt 	Fromage 
Fruit frais de saison 	Beignet	Fromage blanc sucré	Fruit frais de saison 	Œufs au lait  

Produits locaux



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 bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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 radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Genissac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	 Repas végétarien <i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>
Carottes râpées 	Bouillon vermicelle 	Betteraves au chèvre 	Œuf mayonnaise  	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate 	Poulet l/r au curry  	Pomme de terre 	Tarte au fromage	Filet de lieu à l'américaine 
Semoule bio 	Choux fleur bio à la béchamel 	À la savoyarde 	Salade verte	Cœur de blé julienne de légumes 
Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 
Ile flottante	Fruit frais de saison bio 	Fruit frais de saison 	Crème caramel	Gâteau d'anniversaire 

Produits locaux



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 bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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 radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Genissac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<i>Mathilde</i>	 Repas végétarien <i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrice</i>	<i>Cyrille</i>
Coktail florida 	Radis râpé vinaigrette 	Wrap crudités 	Surimi mayonnaise 	Chou blanc aux pommes 
Escalope de volaille au jus 	Tortilla aux oignons 	Chipolatas grillée 	Cocotte de bœuf bio   	Poisson meunière
Pâtes bio 	Pommes de terre rissolées 	Choux de bruxelles braisés 	Pâte bio au beurre 	Carottes vichy bio  
Fromage bio 	Yaourt bio 	Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 
Crème caramel	Fruit frais de saison	Beignet au chocolat	Fruit frais de saison bio	Tarte au flan

Produits locaux



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 bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Genissac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Repas végétarien <i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>	Menu des enfants <i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>
Velouté de légumes	Salade fromagère	Terrine de campagne		Dalh de lentilles à la mimolette
Pois chiche à l'oriental	Sauté de porc bio à l'ananas	Colin au beurre blanc		Pilon de poulet l/r
Poêlée de légumes	Riz pilaf bio	Ecrasé de céleri		Haricots verts bio
Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio		Fromage bio
Pêche façon melba	Fruit frais de saison bio	Ananas à la vanille		Fruit frais de saison bio

Produits locaux



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



Produit frais,
Local et de saison



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.

























École de Genissac

MARS 2022



Bon appétit !

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Repas végétarien <i>Gontran</i> 	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>
Radis à la croc' 	Pomme de terre tartare	Cervelas sauce cornichons 	Carottes râpées au sésame 	Salade de pâtes  
Cappelletti 	Poisson du marché 	Escalope de volaille au cheddar 	Blanquette de veau 	Émincé de bœuf vbf aux échalotes  
Sauce italienne 	Haricots palette	Petits pois à la française 	Riz bio 	Chou romanesco 
Fromage blanc local au miel 	Yaourt local 	Fromage bio 	Fromage bio 	Fromage bio 
Biscuit bio 	Biscuit bio 	Salade de fruits	Panacotta au coulis de fruit	Fruit frais de saison bio 

Produits locaux 
Produit Bio 

Produit de saison 
Appellation d'origine contrôlée 

Préparation maison à base de produits frais 
Spécialité Traditionnelle Garantie 

Viande de bœuf D'origine française 
Label rouge 

Produit frais, Local et de saison 
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.