

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de GENISSAC

avril 2022



Bon appétit !

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Marcellin</i>	<i>J-B de la Salle</i>	 repas vegetarien <i>Julie</i>
Betterave balsamique	Salade au surimi 	Radis 	Taboulé bio  	Chou blanc au sésame  
Saucisse de toulouse 	Haut de cuisse de poulet à la vigneronne 	Steak de veau à l'échalote 	Dos de colin nantua 	Œuf mollet piperade 
Haricot blanc à l'ancienne 	Fricassée de carottes  	Écrasé de pomme de terre 	Haricots verts bio 	Riz pilaw bio  
Yaourt bio 	Fromage bio 	Fromage blanc bio 	Fromage bio 	Petit suisse
Fruit de saison 	Tarte au chocolat 	Compote bio 	Flan nappé	Fruit de saison bio  



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de GENISSAC

avril 2022



Bon appétit !

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	Repas végétarien <i>Ida</i> 	Menu des enfants <i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>
Friand au fromage	Céleri remoulade  	Pommes de terre tartare 		Carottes râpées bio   
Escalope de volaille 	Rougail de saucisses 	Omelette aux fines herbes  		Pavé de lieu sauce citron 
Brunoise de légumes	Cœur de blé	Salade verte 		Semoule bio 
Yaourt bio 	Fromage bio 	Fromage bio 		Fromage bio 
Fruit de saison 	Mousse chocolat	Panacotta 		Éclair au chocolat



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de GENISSAC

avril 2022



Bon appétit !

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
Lundi de pâques <i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Odette</i>	 Repas végétarien <i>Anselme</i>	<i>Alexandre</i>
	Œuf dur mayonnaise 	Radis noir râpé  	Concombres 	Rosette
	Bolognaise 	Wings de poulet marinés 	Falafel sauce tomate	Poisson du jour 
Férié	Pâte bio 	Petits pois 	Ratatouille	Pomme de terre vapeur 
	Yaourt bio 	Fromage aop 	Fromage 	Fromage 
	Fruit frais de saison  	Pomme rôtie  	Ile flottante	Fruit frais de saison  



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de GENISSAC

avril 2022



Bon appétit !

lundi 25 avril	mardi 26 avril	mercredi 27 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<i>Marc</i>	 Repas végétarien <i>Alida</i>	<i>Zita</i>	<i>Valérie</i>	<i>Catherine de Sienne</i>
Carottes râpées   	Salade de pâtes au pesto  	Quiche au fromage 	Betterave vinaigrette 	Salade de surimi 
Chipolatas grillée	Burritos végétarien 	Rôti de bœuf 	Fish and chips sauce tartare 	Émince de poulet mariné  
Lentilles bio  		Haricots verts bio 	Potatoes	Poêlée de légumes de saison  
Fromage bio 	Yaourt bio 	Fromage bio 	Petit suisse	Fromage bio 
Donuts	Fruit frais de saison  	Mousse au chocolat	Salade de fruits  	Tarte aux pommes



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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.