




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

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
<i>Boris</i>	<i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	 Repas Végétarien <i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
Courgettes au cantadou   	Salade radis  	Bruschetta au camembert 	Salade de tomates   	Gaspacho au concombre   
Mouclade moule au curry 	Cocotte de veau au chorizo 	Émincé de porc  	Risotto de coquillettes bio 	Haut de cuisse de poulet 1/r   
Cœur de blé	Duo de légumes 	Ratatouille 	à la féta, maïs, poivron 	Frites
Yaourt nature bio 	Fromage bio 	Fromage blanc bio 	Fromage bio 	Fromage bio 
Fruit de saison bio   	Oranais	Fruit de saison bio   	Entremet caramel	Yaourt local  



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

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	Le menu des enfants <i>Achille</i>	 Repas végétarien <i>Rolande</i>
Endives à la mimolette 	Rillettes au surimi 	Salade tex mex 		Tzatziki 
Escalope de porc au jus d'ail  	Tajine de bœuf à l'abricot  	Pavé de lieu au citron 		Wrap fromager chaud 
Haricot vert bio 	Semoule bio 	Courgettes persillées 		Galette de légumes
Fromage bio 	Fromage blanc local 	Fromage bio 		Glace
Donuts	Fruit de saison bio 	Poire chocolat chantilly 		Biscuit 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

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas végétarien <i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	Repas végétarien <i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Taboulé oriental	Coleslaw	Tapenade et gressins maison	Concombres persillés	Duo de saucisson
Frittata aux oignons	Sauté de porc bio ou local dijonnaise	Pilon de poulet l/r	Émincé de bœuf bio	Colin meunière
Salade verte	Tortis au beurre	Fleurette de brocolis bio	Mille feuille de pomme de terre	Carottes vichy bio
Petit suisse	Fromage bio	Yaourt aromatisé	Fromage bio	Fromage bio
Crumble aux fruits	Panacotta	Fruit de saison bio	Liégeois	Profiterole



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

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
Cocktail florida	Salade grecque	Terrine de campagne		
				
Dos de colin à l'américaine	Fricassé de porc aigre-doux	Escalope de poulet		
				
Riz bio	Wok de légumes	Écrase de pommes de terre	Férié	-
				
Fromage bio	Petit suisse	Fromage bio		
				
Compote bio	Brownie chocolat	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

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<i>Ferdinand</i>	<i>Repas végétarien</i> <i>Visit. de la Ste Vierge</i>	<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>	<i>Kévin</i>
Tartare de concombres	Oeuf mimosa bio	Carottes à l'échalotte	Cervelas ravigote	Salade de betteraves
Echine de porc	Pizza aux 3 fromages	Boulette de bœuf à la tomate	Émincé de poulet chasseur	Filet de lieu nantua
Lentilles à l'ancienne bio	Duo de légumes	Riz créole bio	Haricots verts sautés bio	Pomme vapeur
Fromage bio	Petit suisse	Fromage bio	Fromage bio	Fromage bio
Crème dessert	Pêche melba	Île flottante	Muffins aux fruits rouge	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.