

École de Génissac






















Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
Chou blanc aux pommes 	Bouillon vermicelles  	Betteraves vinaigrette 	Œuf mayonnaise bio 	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate  	Haut de cuisse de poulet	Tartiflette 	Parmentier de légumes  	Filet de lieu à l'Américaine 
Riz bio 	Chou fleur sauté bio  	Salade verte 		Écrasé de brocolis bio 
Fromage à pâte dure bio	Fromage préemballé bio	Petit suisse	Fromage à pâte dure bio	Fromage à pâte mole bio
Îles flottantes	*Fruit frais de saison bio  	Compote bio	Poire au chocolat  	Gâteau d'anniversaire 



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

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.

École de Génissac






Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p><i>Alix</i></p> <p>Taboulé bio</p>  	<p>Repas Végétarien <i>Guillaume</i></p> <p>Tartine de Houmous</p> 	<p><i>Pauline</i></p> <p>Iceberg, croûtons et maïs</p>  	<p><i>Tatiana</i></p> <p>Radis Croq'sel</p>  	<p>SAINT PATRICK / Apple Juice <i>Yvette</i></p> <p>Salade coleslaw</p>  
<p>Poisson meunière</p>	<p>Tortilla aux oignons et bio</p> 	<p>Filet de dinde au jus</p> 	<p>Paupiette de veau</p>	<p>Dublin coddle</p> 
<p>Haricots verts bio</p> 	<p>aux légumes</p>  	<p>Purée de pois cassés</p>  	<p>Fondue de poireaux</p>  	<p>(SAUCISSE)</p>
<p>Fromage à pâte dure bio</p> 	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage à pâte dure</p>	<p>Fromage à pâte mole bio</p> 	<p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Abricot amandine</p>	<p>*Fruit frais de saison bio</p>  	<p>Crème dessert au chocolat bio</p> 	<p>Tapioca au lait de coco</p>  	<p>Apple pie façon crumble</p>  



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.






















École de Génissac

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Samoussa de légumes 	Salade fromagère  	Terrine de campagne	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre  
Riz cantonnais végétarien bio  	Chipolatas	Colin au beurre blanc	Daube de bœuf provençale  	Emincé de volaille BBQ 
	Carottes au jus bio   	Purée de pommes de terre  	Coquillettes au beurre bio 	Piperade 
Fromage à pâte dure bio	Mousse chocolat	Petit suisse	Fromage à pâte dure bio	Fromage préemballé
Pêche façon Melba 	Biscuit bio 	*Fruit frais de saison bio  	Entremet vanille	*Fruit frais de saison bio  



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



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.

















École de Génissac

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Wrap aux légumes de printemps 	Pintcho au surimi 	Céleri au fromage blanc 	Carottes râpées au sésame bio  	Mini croque
Dalh de lentilles à l'indienne bio  	Boulette de veau	Escalope de volaille au cheddar	Rougail	Poisson bordelaise
semoule bio 	Épinard Béchamel	pâtes bio 	Riz bio 	Haricots palette
Fromage préemballé	Fromage à pâte dure bio 	Fromage à pâte mole bio 	Fromage à pâte dure bio 	Fromage blanc au miel bio 
*Fruit frais de saison bio	Brownie	Salade de fruits 	Panacotta au coulis de fruit	Biscuit bio 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



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.