



MAIRIE DE GENISSAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 30 JUIN AU 1 AOUT 2025



	Du 30 juin au 4 juillet 2025	qualité	Du 7 au 11 juillet 2025	qualité	Du 14 au 18 juillet 2025	qualité	Du 21 au 25 juillet 2025	qualité
LUNDI	Concombres à la crème Sauté de veau aux olives Carottes rôties Mimolette Beignet choco-noisette		Centre de loisirs Toast chèvre-miel Emincé de dinde Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc aux fraises		Centre de loisirs  14 JUILLET Fête Nationale		Centre de loisirs Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Petit-suisse Pêche façon melba	
MARDI	Repas végétarien Salade de lentilles-fêta Pâtes Sauce tomate-ricotta Camembert Fruit frais de saison		Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Plateau de fromages Glace		Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Emmental Flan au chocolat		Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Brie Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Pastèque Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace		Repas végétarien Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Pâté & cornichons Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison		Duo pastèque-melon vert Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace	
JEUDI	Salade Iceberg aux croûtons Filet de poisson pané Purée "orange" Petit-cotentin Yaourt nature sucré		Concombres vinaigrette Poisson du jour aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef		Atelier Pizza Macédoine mayonnaise Pizza jambon fromage Salade verte Fromage Compote de pomme		Repas végétarien Salade de riz & œuf Croque aux fromages Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	
VENREDI	Œuf dur Sandwich thon mayonnaise Chips Vache Picon Liégeois chocolat		Tarte fine tomate-parmesan Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome blanche Fruit frais de saison		Melon Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace		Carottes râpées aux raisins Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

IGP

AOP

MSC

