MENU

Ecole de Génissac

Semaine du 01/09 au 05/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres à la crème	Salade de Tomates	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Melon *	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	(Pâtes) Bolognaise végétariennes Pâtes	Saucisse grillée Pommes rissolées	Pilon de poulet Carottes rondelle	Emincé de dinde aux épices Ratatouille	Filet de poisson meunière au citron Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Fruit frais *	Crème dessert	Panna cotta coulis de fruits	Clafoutis aux fruits	Fruit frais *
GOÛTER			Compote/Pain confiture		

Plat végétarien

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Ecole de Génissac

Semaine du 08/09 au 12/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes & Cornichon	Tomates à la vinaigrette	Salade verte Edam - Gouda	Pastèque*	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson à la bordelaise Poêlée du chef	Paëlla au poulet Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc miel - moutarde Gratin de Brocolis mozzarella	Omelette au fromage Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Laitage	Laitage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc - Spéculoos	Fruit frais*	Fruit frais*	Brownie	Crème dessert
GOÛTER			Compote/Pain chocolat		

Plat végétarien

ConviVio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.