








# MENU

Ecole de Génissac

Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade verte composée	Friand au fromage	Céleri aux pommes 	Velouté de butternut 	Taboulé à l'orientale
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Macaroni au fromage  (Macaroni)	Pilon de poulet sauce tex mex Jardinière de légumes	Boulette de bœuf Boullgour	Rougail saucisse Riz	Poisson pané Purée de potiron
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Crème chocolat	Pâtisserie	Fruit frais 



Recette du mois

*L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.*



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits SIQO

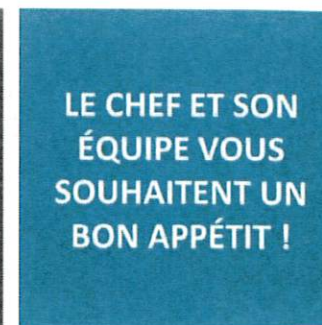
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)









Produits bio



Menu végétarien



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Toast au fromage	Potage de légumes	Assortiment de crudités 	Chou chinois à l'Emmental 	Carottes râpées aux épices 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Nugget's de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Quiche Lorraine Salade verte	Filet de lieu sauce aurore Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes couscous et Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Fromage blanc aux spéculoos	Compote	Pâtisserie	Fruit frais 



Recette du mois

*L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.*



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits SIQO

(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits bio



Menu végétarien

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : ECGEN1

**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 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Chou blanc vinaigrette 	Emincé bicolore 	—	Potage aux vermicelle
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au paprika Poêlée de légumes de saison 	Cœur de merlu Pâtes	Merguez Semoule	Repas de Noël —	Pané fromagé  Choux fleur et Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	—	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Ile flottante	—	Fruit frais 

*L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.*



Recette du mois



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits SIQO  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits bio



Menu végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ECGEN1

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.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT



Recette du mois



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits bio



Menu végétarien



Produits SIQO  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)






CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ECGEN1

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tomates  Tortis	Poisson pané Ratatouille et Semoule	Sauté de dinde Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fruit frais 


 Recette du mois

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Produits bio

 Menu végétarien

 Produits SIQO  
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

*L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.*

Ecole de Génissac

Semaine du 29/12 au 04/01

JEUDI	VENDREDI
	

**CLIC&MIAM!**  
Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ECGEN1

**LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAIENT UN  
BON APPÉTIT !**

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