

MENUS -

NOM DU GROUPE : école de st Genies      Semaine du 31/08/2020 au 06/09/2020      Effectif total: 0

Ages	EFFECTIFS =>	ENFANTS :	0	table(s) de	0		plus		table(s) de	0	Total Enf.	0				
		ADULTES :		table(s) de	0									0	Total Adult.	0
		PERSONNEL :	0	table(s) de	0									0	Total Perso.	0

		31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
semaine 1	ENTREE		melon		tomate en salade	rillettes d'oie		
	PLAT PRINCIPAL		spaghettis à la crème		poulet rôti	lasagne de poisson		
	LEGUMES		lardons et jambon		haricots verts frais poêlés	aux légumes		
	FROMAGES		emmental		fromage			
	DESSERT		îles flotante sur coulis		crêpe au sucre roux	fromage blanc fraise		
		<i>Cuisine maison élaborée avec des produits et des fournisseurs locaux</i>						
		07-sept	08-sept		10-sept	11-sept		
semaine 2	ENTREE	pizza fromage	pastèque		pâté de campagne	salade prune brebis, magret		
	PLAT PRINCIPAL	ratatouille	saucisse		boulette au poulet	colin à la parmesane		
	LEGUMES	pâtes au beurre	purée		crumble de courgette	riz		
	SALADE				au parmesan			
	FROMAGES		fromage					
	DESSERT	fruit de saison	tarte aux fruits		yaourt bio	salade de fruits		

MENUS -

NOM DU GROUPE : école de st genies

Semaine du 14/09/2020 au 20/09/2020

Effectif total: 0

Ages EFFECTIFS =>

ENFANTS :	0	table(s) de	0
ADULTES :		table(s) de	0
PERSONNEL :	0	table(s) de	0

	0
	0
	0

plus  
plus  
plus

	table(s) de	0
	table(s) de	0
	table(s) de	0

Total Enf.  
Total Adult.  
Total Perso.

0
0
0

		Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
semaine 3	ENTREE	concombre au fromage frais	tomate mozzarella		salade pastèque fraise	saucisson sec		
	PLAT PRINCIPAL	clafoutis aux tomates	gratin de porc sur riz tomate		magret sauce prune	feuilleté de poisson aux		
	LEGUMES		à l'émmental		pomme de terre sautée	légumes		
	FROMAGES				fromage	fromage		
	DESSERT	gâteau au chocolat	fruit de saison		yaourt à boire	fraise au sucre		
		cuisine maison élaborée sur place avec des produits et des fournisseur locaux						
		21-sept	22-sept		24-sept	25-sept		
semaine 4	ENTREE	haricots verts en salade	melon ,jambon sec ,tomate,féta		gaspacho melon pastèque	grillons		
	PLAT PRINCIPAL	curry de légume au parmesan	sauté de pintade aux noix		couscous agneau merguez	colin en brandade		
	LEGUMES	riz	pâtes		semoule,légumes	fromage		
	SALADE				fromage			
	FROMAGES							
	DESSERT	crème au chocolat bio	fruit de saison		tarte au poire	pavlova aux fruits		