

MENU ST GENIS

MENU SEMAINE N°24 DU LUNDI 13 JUN 2022 AU VENDREDI 17 JUN 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Asperges 10-Moutarde, 3-Ceufs 	Tarte tomate chèvre basilic 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait	Salade méli mélo 	Cake aux olives et à l'origan 1-Gluten, 12-Suifite, 3-Ceufs, 7-Lait 	Méli-mélo de chou-fleurs et brocoli 10-Moutarde, 12-Suifite, 3-Ceufs, 7-Lait
Aiguillette de poulet pané 1-Gluten	Cappelletti au fromage 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait	Moussaka 1-Gluten, 7-Lait	Chili con carne 	Filet de Lieu noir 12-Suifite, 2-Crustacés
Poisson sauce bordelaise 1-Gluten,		Blanquette de poisson 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri 	Filet de colin sauce bonne femme 12-Suifite, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri 	
Poêlée asiatique 6-Soja 	Courgettes aux herbes 	Ratatouille	Poivrons mais 	Tajine de légumes
Riz Pilaf 9-Céleri 		Farfalles 1-Gluten, 7-Lait 	Boulgour Pilaf 1-Gluten 	Poêlée campagnarde
Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Yaourt nature 7-Lait
Assortiment de fromage individuel 7-Lait	Tomme blanche 7-Lait	Buche du Pilaf 7-Lait	Tomme blanche 7-Lait	Assortiment de fromage individuel 7-Lait
Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait	Panna Cotta 7-Lait 	Corbeille de fruits de saison	Compote de pommes 	Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait
Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten



Signature du fournisseur



Signature du gestionnaire



MENU
MENU SEMAINE N°24 DU LUNDI 13 JUIN 2022 AU DIMANCHE 19 JUIN 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate mimosa 3-Ceufs 	Salade méditerranéenne 	Salade norvégienne 4-Poissons 	Salade jurassienne 7-Lait 	Salade de haricots verts maïs et crevettes 2-Crustacés
Melon 	Salade de carottes et pois chiches 8-Fruits à coque 	Salade de tomates 	Pastèque 	Salade de Crozets au deux fromages 1-Gluten, 12-Sulfite, 3-Ceufs, 7-Lait
Mousse de radis 1-Gluten, 7-Lait 	Surimi 1-Gluten, 10-Moutarde, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons 	Terrine de Thon aux câpres 10-Moutarde, 12-Sulfite, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait 	Feuilleté bûche de chèvre et miel 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait 	Verrine de concombre et betterave 7-Lait
Cordon bleu de dinde 1-Gluten, 7-Lait 	Tajine de poulet aux citrons et amandes 7-Lait, 8-Fruits à coque 	Tagliatelle Sauce carbonara 1-Gluten, 12-Sulfite, 7-Lait, 9-Céleri 	Croque végétarien au fromage 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait 	Rôti de porc
Poisson pané 1-Gluten 	Caldillo de poisson 10-Moutarde, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri 	Cappelletti au saumon fumé 1-Gluten, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait 	Steak végétal 12-Sulfite, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Céleri 	Merlu vapeur 4-Poissons
Aubergines grillées 7-Lait 	Tajine de légumes 	Tomates provençales 1-Gluten, 11-Sésame, 3-Ceufs, 6-Soja, 7-Lait 	Chou romanesco 7-Lait 	Carottes au cumin
Penne rigate 1-Gluten, 7-Lait 	Semoule 1-Gluten, 9-Céleri 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Riz Pilaf 9-Céleri 	Lentilles aux oignons 1-Gluten, 12-Sulfite, 7-Lait
Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait
Assortiment de fromage individuel 7-Lait 	Comté 7-Lait 	Fromage de brebis aux herbes bio 	Reblochon 7-Lait 	Meule de Savoie 7-Lait
Liégeois aux fruits 7-Lait 	Smoothie mangue 	Tartelette au chocolat 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque 	Éclair au chocolat 1-Gluten, 3-Ceufs, 6-Soja, 7-Lait 	Compote de pommes
Nectarine 	Pomme de saison 	Nectarine 	Pêche 	Pomme de saison
Pain 1-Gluten, 11-Sésame, 13-Lupin 	Pain 1-Gluten 	Pain 1-Gluten 	Pain 1-Gluten 	Pain 1-Gluten

Origine garantie Pêche durable BIO

Signature du fournisseur

 Signature du gestionnaire