

 SAINT GENIS POUILLY COEUR DU PAYS DE GEX	Lundi 5/10 Octobre Rose Tapenade de betteraves Pavé de truite Gnocchi sauce betterave Donuts rose	Lundi 12/10 Carottes râpées Sauté de porc au caramel Perle de blé Julienne de légumes Fromage Compote	Lundi 19/10 Menu Végé Mescalun Croc tofu sauce tomate Haricots beurre Fromage Moelleux choco	Lundi 26/10 Velouté de potiron Osso bucco de dinde Polenta Fromage blanc Coulis de fruit
	Mardi 6/10 Menu végété Salade de choux Coquillettes au fromage Fruit	Mardi 13/10 Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pomme grenaille de "La ferme Assenare" Fromage blanc	Mardi 20/10 Salade de lentilles Poulet au citron Tagliatelle Yaourt à boire	Mardi 27/10 Poireaux vinaigrette Nuggets de poisson Haricots beurre à la tomate Fromage Biscuits
	Mercredi 7/10 Menu Végé Taboulé Omelette au fromage Poêlée de champignons Compote	Mercredi 14/10 Menu Végé Terrine de légumes Croisflette Yaourt aux fruits	Mercredi 21/10 Salade de concombre Merguez Gratin de chou-fleur et Pomme de terre Yaourt	Mercredi 28/10 Menu Végé Œuf mimosa Pennes aux cèpes Compote
Jeudi 1/10 Menu Végé Salade de tomates Lasagnes végété Glace	Jeudi 8/10 Salade de brocolis, mozza Escalope panée Flageolets à la tomate Fromage Compote	Jeudi 15/10 Menu Végé Salade de pois chiches Ravioles végété Fromage Fruit	Jeudi 22/10 Menu Végé Crêpe au fromage Piperade Petit épeautre Fruit	Jeudi 29/10 Salade de betteraves Boulettes d'agneau Semoule Fruit
Vendredi 2/10 Menu Céréales aux légumes du soleil Tielle Sétoise Salade verte Yaourt	Vendredi 9/10 Salade verte Riz Chili con carne Yaourt nature	Vendredi 16/10 Radis beurre Poisson Céréales Indienne Crème dessert de "Plaisirs FromaJura"	Vendredi 23/10 Salade de chou rouge Blanquette de poisson au lait de coco Lentilles corail Compote	Vendredi 30/10 Menu Végé Œil d'Halloween Hot dog de la mort Doigts de sorcière Cake d'Halloween avec un Ingrédient secret!!!

*Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

*Les régimes sans viande ne sont pas substitués.

*Lors des grèves un pique-nique fait maison pourrait être fourni aux enfants

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Fruits et légumes

Viandes, œufs et poissons

Féculents/ Légumes secs et céréales

Laïtaes

Desserts sucrés