Lundi 23/11 Menu plaisir des	Lundi 30/11 Menu végé	Lundi 7/12	Lundi 14/12 Menu Végé	Lundi 21/12
Surimi Steak haché Frites Gaufres	Maïs Kefta végé Curry de légume au lait de coco Fromage Kiwi	Salade verte Croziflette/ Croziflette végé Clémentine	Concombre & féta Dahl de lentilles Fromage Orange	Radis beurre Croustillant de poulet Riz Fromage Biscuit
Mardi 24/11 Menu Végé	**Mardi 1/12**	**Mardi 8/12 Menu Végé**	**Mardi 15/12**	**Mardi 22/12**
Chou rouge vinaigrette Tajine de légumes blé Compote	Potage Dubarry Poisson pesto Semoule Yaourt	Cèleri rémoulade Perle de blé et lentilles corail Yaourt nature	Poireaux vinaigrette Civet de cerf Spaetzle Compotée de choux rouge Fromage blanc au miel	Salade de tomates Boulettes de bœuf Tortillas Yaourt
Mercredi 25/11	**Mercredi 2/12 Menu Végé**	**Mercredi 9/12**	**Mercredi 16/12**	**Mercredi 23/12 Menu végé**
Mini pizza Poisson Purée de patate douce Yaourt	Salade de pois chiche Œuf dur Epinard Yaourt aux fruits	Salade de poivrons Osso bucco de dinde Riz aux légumes Compote	Macédoine Sot-l'y-laisse Rigatoni citron & capres Pomme	Salade meli-melo Ravioles au pesto Compote
Jeudi 26/11 Menu Végé	**Jeudi 3/12**	**Jeudi 10/12 Menu plaisir**	**Jeudi 17/12 Menu de Noel**	
Macédoine Penne bolo Fromage Pomme	Feuilleté au fromage Pilon de poulet Carottes Compote	Carottes râpées Poisson croute Frites Mousse au Chocolat	Tapenade de tomate Filet de poisson façon beurre blanc Rösti Ourson guimauve Confiserie à emporter	
Vendredi 27/11	**Vendredi 4/12**	**Vendredi 11/12 Menu végé**	**Vendredi 18/12 Menu Végé**	
Crème de Bolets Bœuf mironton Pomme vapeur Kiwi	Betteraves vinaigrette Fricadelle de bœuf Pommes de terre grenaille Crème dessert	Taboulé Haricots verts Omelette au fromage Fruit au sirop	Coleslaw Cappelletti Fromage Compote	

SAINT GENIS POUILLY

Joyeuses Fêtes

*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
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 ville

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

Fruits et légumes
Viandes, œufs et poissons
Féculents/ Légumes secs et céréales
Laitages
Desserts sucrés

Numéro agrément cuisine centrale
FR 01. 354.055