



ECOLE LES GENTIANES

Déjeuner du **lundi 4 mars** au **vendredi 8 mars 2024**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Salade de riz		Carottes râpées				Salade de haricots verts		Salade de pomme de terre	
Plat principaux	Sauté de dinde tandoori		Gratin de pâtes montagnard				Boulettes de bœuf à la moutarde		Poisson pané	
Garnitures	Épinards à la crème		-				Purée de pommes de terre		Carottes braisées	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Ananas frais		Tarte aux pommes				Fruit		Crème dessert	

- Viande bovine française 
- Porc français 
- Volaille française 
- Agriculture biologique 
- Plat végétarien 
- Produit local 
- Poisson frais 
- Cuisiné par nos soins 



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



ECOLE LES GENTIANES

Déjeuner du **lundi 11 mars** au **vendredi 15 mars 2024**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Coleslaw		Salade de pâte et cervelas				Endives aux noix		Feuilleté fromage		Viande bovine française Porc français
Plat principaux	Sauté de porc au miel		Gratin de poisson				Cappelletti aux fromages		Sauté de bœuf aux champignons		Volaille française
Garnitures	Frites / rostir		Haricots beurre persillés				-		Gratin de courge		Agriculture biologique Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Fruits		Chou à la crème				Mousse au chocolat		Fruits		Poisson frais Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du **lundi 18 mars** au **vendredi 22 mars 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Taboulé		Carottes râpées à l'orange				Velouté de potiron		Charcuterie	
Plat principaux	Jambon grillé		Boulette d agneau				Curry de lentilles et légumes		Fricassée de poisson	
Garnitures	Chou fleur persillé		Pommes vapeur				Riz		Carottes au beurre	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Eclair				Fruits		Brownie chocolat	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du **lundi 25 mars** au **vendredi 29 mars 2024**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Carottes râpées ciboulette		Endives aux noix				Piémontaise		Velouté de carottes thaï		Viande bovine française
											Porc français
Plat principaux	Pilon de poulet		Filet de poisson beurre cumin				Bœuf mironton		Tortilla espagnole		Volaille française
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes				Épinards béchamel		Pommes sautées		Agriculture biologique
											Plat végétarien
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage		Produit local
Dessert	Flan chocolat		Gâteau				Fruits		Yaourt aux fruits		Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





ECOLE LES GENTIANES

Déjeuners du **lundi 1 avril** au **vendredi 5 avril 2024**



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée			Betterave rouge				Salade de pâtes		Taboulé		Viande bovine française
Plat principaux	Férié		Chipolatas grillées				Haricots rouges au chili		Colombo de porc		Porc français
Garnitures			Semoule				Riz		Fondue de courgettes		Agriculture biologique
Produit laitier			Fromage				Fromage		Fromage		Plat végétarien
Dessert			Fruits				Gâteaux		Fruit de saison		Produit local
											Poisson frais
											Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN