

**Menu du 2 au 31 janvier 2025**



<p><b>SAINT GENIS POUILLY</b> COEUR DU PAYS DE GEX</p> <p>Bonne Année</p>	<b>Lundi 06/01 Menu Végé &amp; Bio</b>	<b>Lundi 13/01 Menu Bio</b>	<b>Lundi 20/01 Menu Végé et Bio</b>	<b>Lundi 27/01 Menu Végé &amp; Bio</b>
	<b>Mardi 07/01 Menu Bio</b>	<b>Mardi 14/01 Menu Végé &amp; Bio</b>	<b>Mardi 21/01 Menu Bio</b>	<b>Mardi 28/01 Menu Végé et Bio</b>
	<b>Mercredi 08/01 Menu Bio</b>	<b>Mercredi 15/01 Menu Végé &amp; Bio</b>	<b>Mercredi 22/01 Menu Végé &amp; Bio</b>	<b>Mercredi 29/01 Menu Bio</b>
<b>Jeudi 02/01 Menu Bio</b>	<b>09/01 Menu Végé &amp; Bio</b>	<b>Jeudi 16/01 Menu Bio</b>	<b>Jeudi 23/01 Menu Bio</b>	<b>Jeudi 30/01 Menu Bio</b>
<b>Vendredi 03/01 Menu Bio</b>	<b>Vendredi 10/01 Menu Bio</b>	<b>Vendredi 17/01 Menu Bio</b>	<b>Vendredi 24/01/2024</b>	<b>Vendredi 31/01 Menu Végé &amp; Bio</b>
<p>Salade tex-mex Canneloni ricotta épinard Compote</p>	<p>Salade Tartiflette de dinde Yaourt</p>	<p>Salade de choux fleur Mac &amp; Cheese Fruit</p>	<p>Salade de haricot vert Steak de veau sauce champignon Riz Salade de Fruit</p>	<p>Salade de maïs Steak du fromager Gratin brocolis &amp; choux fleurs Compote gourde</p>
<p>Nem aux légumes Carbonara courgette et saumon Beignet aux pommes</p>	<p>Œuf mayo Tomate roties au vinaigre Balsamique Boullgour Crème dessert</p>	<p>Taboulé Cubes de colin panés Gratin de courgettes Danette caramel maison</p>	<p>Macédoine Paupiette de dinde Pâtes aux légumes grillés Fruit</p>	<p>Radis beurre Boulettes d'agneau Gratin Dauphinois Pomme au four</p>
<p>Salade verte Boulette d'agneau Semoule Poire au sirop</p>	<p>Salade d'ébly Filet de poisson Epinard Fromage Fruit</p>	<p>Salade verte Sauté de porc au caramel Riz thaï Fromage Galette des rois</p>	<p>Betteraves Poisson dahl de lentilles au curry Orge Fromage Cookies noisettes</p>	<p>Soupe de courgette au kiri Rapé forézien Ratatouille Fromage Litchi</p>

