

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche

lundi 21 septembre 2020



Salade batavia
Vinaigrette au basilic
Penne
Crème de parmesan à la courge bio et gruyère râpé (CH)
Courgette bio au citron
Pomme
Goûter : Darvida* et pastèque

mardi 22 septembre 2020

Salade de chou chinois et feuille de chêne
Vinaigrette au curcuma
Filet de fera du lac Léman (CH) à la provençal
Gnocchi de polenta au four
Fenouil braisé bio au kumquat confit
Yogourt au miel*
Goûter : Pain mi-blanc* et fromage frais aux herbes

mercredi 23 septembre 2020

Salade de tomate dentée
Tajine d'agneau (CH) à la feuille de cafir
Riz jasmin bio et maïs
Compote de pomme et cannelle
Goûter : Lait au chocolat*
Biscotte*

jeudi 24 septembre 2020

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Emincé de bœuf minute (CH), beurre au persil
Pomme de terre bio au four
Raisin
Goûter : Cuchaule au safran nature (farine)
Jus de pomme*

vendredi 25 septembre 2020

Salade d'endives, trévisse bio et croutons*
Vinaigrette à la tomate séchée
Curry rouge de tofu bio (CH) au lait de coco
Boullgour et quinoa bio pilaf
Panais, poireau et chou blanc bio étuvés
Yogourt nature*
Goûter : Pain* et babybel*

Jusqu' à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits naturels



Les produits soulignés sont GRTA. Ce label certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

Le menu est élaboré par la cuisine de production, Secteur petite enfance rive droite

Sauf indication contraire par un, les recettes sont entièrement cuisinées dans notre atelier*

Les aliments biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats

RESTAURANT SCOLAIRE

Ecole de Chandieu



lundi 21 septembre 2020



Salade batavia
Vinaigrette au basilic
Penne
Crème de parmesan à la courge bio et gruyère râpé (CH)
Courgette bio au citron
Pomme

Assortiment de pains*

mardi 22 septembre 2020

Salade de chou chinois et feuille de chêne
Vinaigrette au curcuma
Filet de fera du lac Léman (CH) à la provençal
Gnocchi de polenta au four
Fenouil braisé bio au kumquat confit
Yogourt au miel*

Assortiment de pains*

jeudi 24 septembre 2020

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Emincé de bœuf minute (CH), beurre au persil
Pomme de terre bio au four
Paris Brest au praliné (farine)

Assortiment de pains*

vendredi 25 septembre 2020

Salade d'endives, trévisse bio et croutons*
Vinaigrette à la tomate séchée
Curry rouge de tofu bio (CH) au lait de coco
Boulgour et quinoa bio pilaf
Panais, poireau et chou blanc bio étuvés
Yogourt nature*

Assortiment de pains*



Les produits soulignés sont GRTA. Ce label certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

Le menu est élaboré par la cuisine de production, Secteur petite enfance rive droite

Sauf indication contraire par un *, les recettes sont entièrement cuisinées dans notre atelier

Les aliment biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats