

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche

lundi 5 octobre 2020



Salade scarole et céleri bio
Chili con carne:
Sauce tomate et carotte bio
Bœuf haché et jarret braisé (FR)
Riz pilaf et sauvage du canada
Yogourt nature
Goûter : Biscuit salé* et concombre

mardi 6 octobre 2020

Salade scarole, trévisse et chou blanc bio
Dorade sauvage de Guilvinec (FR) étuvée
Gratin de côte de blette bio
Pomme de terre écrasée bio
Clémentine
Goûter : Pain* et fromage crémeux*

mercredi 7 octobre 2020

Salade mêlée bio
Jarret de veau (FR) et son jus réduit
Tagliatelle*
Courge muscade bio au naturel, à la fleur de sel
Raisin
Goûter : Lait et céréales*
Fruits

jeudi 8 octobre 2020

Houmous à la betterave bio et pain libanais*
Salade fattouche à la menthe:
(cœur de sucrine, tomate dentée, concombre et fromage halloumi)
Boulgour et quinoa bio au thym, maïs
Jus de pomme
Yogourt aux fruits
Goûter : Compote de pomme et pruneaux
Biscotte*

vendredi 9 octobre 2020

Soupe de légumes bio de saison
(carotte, chou blanc, céleri, pomme de terre et courge muscade)
Pain*
Brie
Pomme
Goûter : Mousse au thon (OP)
Galette de riz*

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 5 octobre 2020



Salade scarole et céleri bio
Chili con carne:
Sauce tomate et carotte bio
Bœuf haché et jarret braisé (FR)
Riz pilaf et sauvage du canada
Yogourt nature

Assortiment de pains*

mardi 6 octobre 2020

Salade scarole, trévisse et choux blanc bio
Dorade sauvage de Guilvinec (FR) étuvée
Gratin de côte de blette bio
Pomme de terre écrasée bio
Clémentine

Assortiment de pains*

jeudi 8 octobre 2020

Houmous à la betterave bio et pain libanais*
Salade fattouche à la menthe:
(cœur de sucrine, tomate dentée, concombre et fromage halloumi)
Boulgour et quinoa bio au thym, maïs
Jus de pomme
Yogourt aux fruits

vendredi 9 octobre 2020

Soupe de légumes bio de saison
(carotte, chou blanc, céleri, pomme de terre et courge muscade)
Assortiment de pains*
Brie
Pomme et sablé breton (farine)



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