

# 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 aliments biologiques sont également privilégiés.

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