

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 2 novembre 2020



Salade pain de sucre et trévisse bio
Vinaigrette à l'huile de pistache
Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade
Riz bio jasmin au thé noir lapsang souchong
Cardon et côte de blette au naturel
Yogourt nature*
Goûter : Pain*, beurre et miel

mardi, 3 novembre 2020

Soupe harira
Pomme de terre, courge, céleri pomme et carotte bio
Tomate dentée, courgette, pois chiche, épices et coriandre)
Fougasse au thym (farine)
Gruyère (CH)
Banane
Goûter : Lait au chocolat* et galette de maïs*

mercredi, 4 novembre 2020

Salade de betterave cuite bio
Epaule d'agneau (FR) au four, jus aux figues
Orge perlé
Pak-choï étuvé au naturel
Pomme

Goûter : Actimel nature* et biscotte*

jeudi, 5 novembre 2020

Salade pain de sucre et trévisse bio
French dressing à la menthe
Filet de thon frais (PHIL)
Semoule de blé au curry
Panais, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel
Clémentine
Goûter : Pain* et fromage frais à tartiner*

vendredi, 6 novembre 2020

Salade de chou blanc bio croquant
Saucisse de poulet (CH) composée de: haut de cuisse sans peau et filet, oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre
Ketchup*
Purée de pomme de terre bintje classique
Yogourt aux fruits*
Goûter : Compote de pomme nature et grissini*

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, 2 novembre 2020



Salade pain de sucre et trévisse bio

Vinaigrette à l'huile de pistache

Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade

Riz bio jasmin au thé noir lapsang souchong

Cardon et côte de blette au naturel

Yogourt nature*

Assortiment de pains*

mardi, 3 novembre 2020

Soupe harira

Pomme de terre, courge, céleri pomme et carotte bio

Tomate dentée, courgette, pois chiche, épices et coriandre)

Fougasse au thym (farine)

Gruyère (CH)

Banane

jeudi, 5 novembre 2020

Salade pain de sucre et trévisse bio

French dressing à la menthe

Filet de thon frais (PHIL)

Semoule de blé au curry

Panais, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel

Mousse au chocolat blanc, croustillant aux amandes et coulis fraise*

Assortiment de pains*

vendredi, 6 novembre 2020

Salade de chou blanc bio croquant

Saucisse de poulet (CH) composée de: haut de cuisse sans peau et filet, oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre

Ketchup*

Purée de pomme de terre bintje classique

Yogourt aux fruits*

Assortiment de pains*



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