

# SECTEUR PETITE ENFANCE

## RIVE DROITE



### Menu crèche

lundi, 9 novembre 2020



Salade pain de sucre et batavia bio  
Salade de haricot vert frais à l'échalote  
Spaghetti sauce bolognaise  
(sauce tomate dentée et bœuf haché (CH))  
Yogourt nature\*

Goûter : Tomme de Genève\* et pain\*

mardi, 10 novembre 2020

Potage soissonnais classique et crouton\*  
Haricot blanc, carotte, poireau, pomme de terre et panais bio  
Pain\*  
Cheddar rouge (FR)\*  
Banane Chiquita

Goûter : Galette de maïs bio\* et ananas

mercredi, 11 novembre 2020

Salade de chou-chinois et vinaigrette à l'avocat  
Pizza Margherita (farine)  
Sauce tomate dentée, mozzarella, copeau de parmesan et origan  
Poire

Goûter : Darvida\* et jus de pomme\*

jeudi, 12 novembre 2020

Salade de carotte râpée bio et vinaigrette à l'huile d'amande  
Filet de maigre sauvage (FR), ail en chemise frit  
Riz jasmin bio au vinaigre mizkan  
Fenouil étuvé au kumquat confit  
Yogourt aux fruits\*

Goûter : Biscuits salés\* et concombre

vendredi, 13 novembre 2020

Salade pain de sucre bio  
Vinaigrette moutarde  
Pot-au-feu de bœuf (CH)  
Pomme de terre bio vapeur à l'huile d'olive  
Carotte, poireau et navet bio  
Pomme

Goûter : Actimel à la fraise\* et biscotte nature\*

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, 9 novembre 2020



Salade pain de sucre et batavia bio

Salade de haricot vert frais à l'échalote

Spaghetti sauce bolognaise

(sauce tomate dentée et bœuf haché (CH)

Yogourt nature\*

Assortiment de pains\*

mardi, 10 novembre 2020

Potage soissonnais classique et crouton\*

Haricot blanc, carotte, poireau, pomme de terre et panais bio

Assortiment de pains\*

Cheddar rouge (FR)\*

Banane Chiquita

jeudi, 12 novembre 2020

Salade de carotte râpée bio et vinaigrette à l'huile d'amande

Filet de maigre sauvage (FR), ail en chemise frit

Riz jasmin bio au vinaigre mizkan

Fenouil étuvé au kumquat confit

Yogourt aux fruits\*

Assortiment de pains\*



vendredi, 13 novembre 2020

Salade pain de sucre bio

Vinaigrette moutarde

Pot-au-feu de bœuf (CH)

Pomme de terre bio vapeur à l'huile d'olive

Carotte, poireau et navet bio

Pomme et cup-cake aux myrtilles (farine)

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*