

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 16 novembre 2020



Salade feuille de chêne et chou blanc bio
Vinaigrette aux herbes (moutarde)
Gruyère râpé Suisse*
Penne
Gratin de courge bio à l'orange
Pomme
Goûter : Pain* et fromage de chèvre frais*



mardi, 17 novembre 2020

Salade feuille de chêne
vinaigrette au xérès (moutarde)
Kafte boulette de bœuf (FR), sauce tomate dentée et œufs
Riz basmati bio, cheveux d'ange grillé et lentille verte
Carotte bio au cumin
Yogourt nature*
Goûter : Darvida* et tomate cerise

mercredi, 18 novembre 2020

La soupe de légumes bio de saison:
Pomme de terre, courge muscade, poireau, radis bière, oignons, panais
pain*
Fromage crémeux*
Ananas à la verveine

Goûter : Biscotte* et mousse de thon

jeudi, 19 novembre 2020

Potée d'hiver au tofu bio et pois chiches
Légumes à l'ancienne:
(courge, choux blanc bio et rutabaga)
Polenta
Yogourt nature*
Clémentine

Goûter : Pain*, beurre et confiture de coings

vendredi, 20 novembre 2020

Salade de betterave, panais et carotte cru bio
Vinaigrette au curcuma (moutarde)
Quiche au saumon bio (EC) et épinard
Pomme de terre grenaille persillée
Compote de pomme au four

Goûter : Brioche nature (farine) et lait

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, 16 novembre 2020



Salade feuille de chêne et chou blanc bio

Vinaigrette aux herbes (moutarde)

Gruyère râpé Suisse*

Penne

Gratin de courge bio à l'orange

Pomme

Assortiment de pains*



mardi, 17 novembre 2020

Salade feuille de chêne

vinaigrette au xérès (moutarde)

Kafta boulette de bœuf (FR), sauce tomate dentée et œufs

Riz basmati bio, cheveux d'ange grillé et lentille verte

Carotte bio au cumin

Yogourt nature*

Assortiment de pains*

jeudi, 19 novembre 2020

Potée d'hiver au tofu bio et pois chiches

Légumes à l'ancienne:

(courge, choux blanc bio et rutabaga)

Polenta

Yogourt nature*

Clémentine

Assortiment de pains*

vendredi, 20 novembre 2020



Salade de betterave, panais et carotte cru bio

Vinaigrette au curcuma (moutarde)

Quiche au saumon bio (EC) et épinard

Pomme de terre grenaille persillée

Verrine pomme au four et mousse au marron, biscuit sacher et meringue

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