SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE

Menu crèche

<u>lundi, 23 novembre 2020</u> <u>Salade de carotte et cèleri bio</u>

French dressing à la tomate séchée

Tajine de gigot d'agneau (FR) <u>à la moutarde</u> Purée de pomme de terre bintje classique (lait)

Chou rouge bio aigre-doux

Yogourt nature*

Goûter: Pain* et confiture

mardi, 24 novembre 2020 Salade de tomate denté

Vinaigrette au pesto Ravioli ricotta épinard*

Poireau bio et chou fleur au naturel

Raisin

Goûter: Actimel nature* et biscuit salé*

mercredi, 25 novembre 2020 <u>La soupe de saison bio</u> au gingembre

Pomme de terre, poireau, panais, cèleri et choux blanc bio

Tomme de Genève

Pain*

Poire conférence

Goûter: Banane et gressin*

<u>jeudi, 26 novembre 2020</u> <u>Salade feuille de chêne</u>

Emincé de veau (FR) à la zurichoise

Boulgour et quinoa bio pilaf

Carottes bio vichy
Pomme gala

Goûter: Pain* et fromage à tartiner*

<u>vendredi, 27 novembre 2020</u> <u>Salade de chou blanc bio</u> et raisins de Corinthe

French dressing au lait de coco et curcuma Filet de bar (FR) petit bateau sur sarment de carvi

Riz pilaf à la valencienne (petit pois, oignon, poivron rouge et safran)

<u>Jus de pomme*</u> Yogourt au miel*

Goûter: Brioche au sésame (farine) et lait

Jusqu'à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits natures

AVENIR es 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



RESTAURANT SCOLAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 23 novembre 2020

<u>Salade de carotte et cèleri bio</u>

French dressing à la tomate séchée

Tajine de gigot d'agneau (FR) <u>à la moutarde</u>

Purée de pomme de terre bintje classique (<u>lait</u>)

Chou rouge bio aigre-doux

Yogourt nature*

Assortiment de pains*

mardi, 24 novembre 2020 Salade de tomate denté

Vinaigrette au pesto Ravioli ricotta épinard*

Poireau bio et chou fleur au naturel

Raisin

Assortiment de pains*

jeudi, 26 novembre 2020 Salade feuille de chêne

Emincé de veau (FR) à la zurichoise

Boulgour et quinoa bio pilaf

Carottes bio vichy

Pomme gala et brownie au chocolat (farine)

Assortiment de pains*

vendredi, 27 novembre 2020 <u>Salade de chou blanc bio</u> et raisins de Corinthe

French dressing au lait de coco et curcuma

Filet de bar (FR) petit bateau sur sarment de carvi

Riz pilaf à la valencienne (petit pois, oignon, poivron rouge et safran)

<u>Jus de pomme*</u>

<u>Yogourt au miel*</u>

Assortiment de pains*

region attende 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

