

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 7 décembre 2020



La soupe du soleil bio:

Pomme de terre, radis bière et carotte bio
Oignon, courge bio, tomate et poivron rouge

Pain*

Poitrine de dinde* (CH)

Yogourt nature*

Goûter : Gressin* et banane



mardi, 8 décembre 2020

Salade fattouche à la menthe:

(batavia, tomate, concombre et fromage halloumi (DK), menthe)

Houmous classique à la tahina, pain libanais*

Riz basmati, maïs et lentille verte

Petit pois au naturel

Pomme gala

Goûter : Pain* et babybel*

mercredi, 9 décembre 2020

Salade batavia

Boulette de veau (FR) au citron confit

Coquille

Courge et poireau bio étuvé

Clémentine

Goûter : Biscotte* et yogourt à boire fraise et banane*

jeudi, 10 décembre 2020

Salade de chou blanc et carottes bio

French dressing au curcuma

Filet de rascasse sauvage (ISL) à la fleur de sel

Orge perlé

Epinard à la crème de parmesan

Yogourt aux fruits*

Goûter : Compote de pomme, prune et galette de maïs bio*

vendredi, 11 décembre 2020

Salade scarole

Vinaigrette aux fines herbes

Suprême de chapon (FR) aux marrons

Purée de pomme de terre classique bio

Côte de bette et cardon

Poire

Goûter : Brioches nature (farine) et actimel 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, 7 décembre 2020



La soupe du soleil bio:

Pomme de terre, radis bière et carotte bio
Oignon, courge bio, tomate et poivron rouge

Pain*

Poitrine de dinde* (CH)

Yogourt nature*



mardi, 8 décembre 2020

Salade fattouche à la menthe:

(batavia, tomate, concombre et fromage halloumi (DK), menthe)

Houmous classique à la tahina

Riz basmati, maïs et lentille verte

Petit pois au naturel

Pomme gala

Pains libanais*

jeudi, 10 décembre 2020

Salade de choux blanc et carottes bio

French dressing au curcuma

Filet de rascasse sauvage (ISL) à la fleur de sel

Orge perlé

Epinard à la crème de parmesan

Yogourt aux fruits*

Assortiment de pains*

vendredi, 11 décembre 2020



Salade scarole

Vinaigrette aux fines herbes

Suprême de chapon (FR) aux marrons

Purée de pomme de terre classique bio

Côte de bette et cardon

Cookie au chocolat (farine et œuf)

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