

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 11 janvier 2021

Salade scarole
Vinaigrette à la moutarde en grains
Noix de veau (FR) juste saisie à la sauge
Polenta au bouillon de légumes
Choux de Bruxelles au naturel
Yogourt aux fruits*
Goûter : Darvida* et concombre

mardi, 12 janvier 2021

Salade cœur de sucrine, fromage Halloumi (AL) et croutons*
French dressing à la menthe
Filet de bar de ligne (FR) au fenouil sauvage
Riz jasmin bio et boulgour blanc
Cardons et côtes de blettes à la provençale
Pomme gala
Goûter : Bricelet* et actimel nature*

mercredi, 13 janvier 2021

Salade d'endive
Curry de tofu bio (CH) au lait de coco
Semoule et ananas caramélisés
Chou-fleur au naturel
Poire
Goûter : Galette de maïs* et fromage à tartiner

jeudi, 14 janvier 2021

Salade scarole, vinaigrette aux herbes
Penne à la carbonara:
Julienne de dinde fumée (FR), sauce à la crème
Parmesan râpé*
Carottes vichy bio
Clémentine
Goûter : Cuchaule (farine) et jus de pomme*

vendredi, 15 janvier 2021

Salade de chou blanc bio râpé et trévis
Vinaigrette au xérès
Tortilla de pommes de terre et poireaux bio
Courge butternut au thym citron
Yogourt nature*
Goûter : Biscotte* nature et compote de pomme



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, 11 janvier 2021

Salade scarole
Vinaigrette à la moutarde en grains
Noix de veau (FR) juste saisie à la sauge
Polenta au bouillon de légumes
Choux de Bruxelles au naturel
Yogourt aux fruits*

Assortiment de pains*

mardi, 12 janvier 2021

Salade cœur de sucrine, fromage Halloumi (AL) et croutons*
French dressing à la menthe
Filet de lotte sauvage (FR) vapeur
Riz jasmin bio et boulgour blanc
Cardons et côtes de blettes à la provençale
Pomme gala

Assortiment de pains*

jeudi, 14 janvier 2021

Salade scarole, vinaigrette aux herbes
Penne à la carbonara:
Julienne de dinde fumée (FR), sauce à la crème
Parmesan râpé*
Carottes vichy bio
Clémentine

Assortiment de pains*

vendredi, 15 janvier 2021

Salade de chou blanc bio râpé et trévis
Vinaigrette au xérès
Tortilla de pommes de terre et poireaux bio
Courge butternut au thym citron
Yogourt nature* et muffins aux amandes (farine)

Assortiment de pains*



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