

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 1 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette à la tomate séché
Blanquette de veau (FR), sauce crème et champignons de Paris
Pommes de terre röstis au four
Carottes bio en persillade



Goûter : Pomme gala
Galette de maïs bio*
Salade de fruits

mardi, 2 février 2021

Salade pain de sucre bio et chou blanc bio râpé
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tagliatelle fraîches*
Sauce tomate charnue
Tofu bio nature et fumé au bois de hêtre (CH)
Yogourt nature*

Goûter : Pain* et confiture

mercredi, 3 février 2021

Soupe de légumes au curry
Fromage de chèvre frais (CH)
Pain*
Banane

Goûter : Brioche à l'eau de rose (farine, lait et œufs) et ananas

jeudi, 4 février 2021

Concombre en tranche à la menthe
French dressing au Philadelphia
Saucisse de volaille (FR) et ketchup*
Purée de pomme de terre ferme bio
Chou fleur au naturel
Raisin de table

Goûter : Biscotte* et compote de pomme nature

vendredi, 5 février 2021

Salade de carotte, cèleri et panais bio râpés
Filet de saumon bio (IRL)
Beurre blanc au citron et safran
Riz jasmin bio, lentilles et cheveux d'ange frit
Jus de pomme*
Yogourt aux fruits*

Goûter : Darvida* et tomates cerises



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, 1 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette à la tomate séché
Blanquette de veau (FR), sauce crème et champignons
Pommes de terre röstis au four
Carottes bio en persillade
Pomme gala

Assortiment de pains*

mardi, 2 février 2021

Salade pain de sucre bio et chou blanc bio râpé
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tagliatelle fraîches*
Sauce tomate charnue
Tofu bio nature et fumé au bois de hêtre (CH)
Yogourt nature*

Assortiment de pains*

jeudi, 4 février 2021

Concombre en tranche à la menthe
French dressing au Philadelphia
Saucisse de volaille (FR) et ketchup*
Purée de pomme de terre ferme bio
Chou fleur au naturel
Raisin de table

Assortiment de pains*

vendredi, 5 février 2021

Salade de carotte, cèleri et panais bio râpés
Filet de saumon bio (IRL)
Beurre blanc au citron et safran
Riz jasmin bio, lentilles et cheveux d'ange frit
Jus de pomme*
Choux à la vanille et pistache verte (farine, œufs et lait)

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