

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 8 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade
Blé étuvé au citron
Courgette vapeur
Clémentine

Goûter : Actimel nature* et biscuit salé*

mardi, 9 février 2021

Salade pain de sucre bio et trévisse
Vinaigrette à la tomate séchée
Chili végétarien au paprika fumé:
Sauce tomate charnue, haricot rouge et carotte bio
Riz pilaf et sauvage du canada
Yogourt aux fruits*

Goûter : Pain* et mousse de thon (ATL-N)

mercredi, 10 février 2021

Soupe de saison
Tomme de Genève*
Assortiment de pains*
Pomme

Goûter : Galette de riz* et banane

jeudi, 11 février 2021

Salade de carotte et céleri bio râpés
French dressing au Philadelphia
Escalope de veau (FR) juste saisie
Mijotée de lentilles vertes à la menthe
Compote de pomme

Goûter : Biscotte nature* et fromage frais

vendredi, 12 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette aux fines herbes
Filet de bar sauvage (ATL-N)
Pomme de terre bio façon boulangère au pesto
Poireau, radis bière et chou blanc bio au naturel
Yogourt nature*

Goûter : Pain toasté (farine) et lait au chocolat*



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, 8 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade
Blé étuvé au citron
Courgette vapeur
Clémentine

Assortiment de pains*

mardi, 9 février 2021

Salade pain de sucre bio et trévises
Vinaigrette à la tomate séchée
Chili végétarien au paprika fumé:
Sauce tomate charnue, haricot rouge et carotte bio
Riz pilaf et sauvage du Canada
Yogourt aux fruits*

Assortiment de pains*

jeudi, 11 février 2021

Salade de carotte et cèleri bio râpés
French dressing au Philadelphia
Escalope de veau (FR) juste saisie
Mijotée de lentilles vertes à la menthe
Compote de pomme

Assortiment de pains*

vendredi, 12 février 2021

Salade pain de sucre bio
Vinaigrette aux fines herbes
Filet de bar sauvage (ATL-N)
Pomme de terre bio façon boulangère au pesto
Poireau, radis bière et chou blanc bio au naturel
Yogourt nature*

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