

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE

Menu crèche



lundi, 15 mars 2021

Salade pain de sucre bio et batavia
Vinaigrette à l'huile de pistache
Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade
Gnocchi de pomme de terre*
Cardon* et côte de blette au naturel
Yogourt nature*
Goûter : Pain*, beurre et miel

mardi, 16 mars 2021

Soupe harira
Pomme de terre, céleri pomme et carotte bio
Tomate charnue, courge, courgette, pois chiche, épices et coriandre
Assortiment de pains*
Gruyère (CH)
Banane
Goûter : Lait au chocolat* et galette de maïs*

mercredi, 17 mars 2021

Salade de betterave cuite bio*
Epaule d'agneau (FR) au four, jus aux figues
Orge perlé
Pak-choï étuvé au naturel
Pomme gala
Goûter : Petit suisse aux fruits* et biscotte* nature

jeudi, 18 mars 2021

Salade pain de sucre bio
French dressing à la menthe
Filet de thon frais (MLD) à la provençale
Semoule de blé au curry
Panais et radis bière bio, courge muscade étuvés au naturel
Clémentine
Goûter : Pain* et fromage frais à tartiner aux herbes



vendredi, 19 mars 2021

Salade de chou blanc bio croquant
Saucisse de poulet (CH) composée de: haut de cuisse sans peau et filet,
oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre
Ketchup*
Purée de pomme de terre bio classique
Yogourt aux fruits*
Goûter : Compote de pomme nature et gressin*

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 Chan dieu

lundi, 15 mars 2021

Salade pain de sucre bio et batavia
Vinaigrette à l'huile de pistache
Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade
Gnocchi de pomme de terre*
Cardon* et côte de blette au naturel
Yogourt aux fruits*

Assortiment de pains*

mardi, 16 mars 2021

Soupe harira
Pomme de terre, céleri pomme et carotte bio
Tomate charnue, courge, courgette, pois chiche, épices et coriandre
Assortiment de pains*
Gruyère (CH)
Banane

jeudi, 18 mars 2021

Salade pain de sucre bio
French dressing à la menthe
Filet de thon frais (MLD) à la provencale
Semoule de blé au curry
Panais et radis bière bio, courge muscade étuvés au naturel
Brownie à la pâte de chocolat, ganache au caramel (farine et œuf)

Assortiment de pains*

vendredi, 19 mars 2021

Salade de chou blanc bio croquant
Saucisse de poulet (CH) composée de: haut de cuisse sans peau et filet, oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre
Ketchup*
Purée de pomme de terre bio classique
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 aliment biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats

