

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 19 avril 2021

Salade batavia bio, vinaigrette à la menthe
Blanquette de blanc de poulet (CH) à la crème de pocho
Haricot blanc, riz jasmin bio et sauvage du canada
Carotte bio au naturel
Yogourt nature*



Goûter : Pain* et miel

mardi, 20 avril 2021

Salade de haricot vert frais
Salade de tomate, mozzarella* et thon frais (MALDIVE)
Vinaigrette à l'échalote
Penne au pesto de basilic
Pomme gala

Goûter : Galette de maïs bio* et lait au chocolat*

mercredi, 21 avril 2021

Salade libanaise: yogourt nature, pois chiches, jus de citron, menthe, cumin, tahina et concombre
Fallafel de fève
Boulgour pilaf
Compote de pomme au four

Goûter : Bircher muesli à la mangue

jeudi, 22 avril 2021

Salade batavia bio
Tajine de bœuf Charolais (FR) à la grenade
Lentille verte pilaf
Tomate grappe à la provençale
Clémentine

Goûter : Pain* et fromage de chèvre frais*



vendredi, 23 avril 2021

Salade de chou blanc bio râpé
Vinaigrette au xérès
Tortilla de pommes de terre bio
Poireau bio et courge butternut au thym citron
Yogourt aux fruits*

Goûter : Brioche à la fleur d'oranger (farine et œuf) et jus 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, 19 avril 2021

Salade batavia bio, vinaigrette à la menthe
Blanquette de blanc de poulet (CH) à la crème d'ail
Haricot blanc, riz jasmin bio et sauvage du canada
Carotte bio au naturel
Yogourt nature*

Assortiment de pains*

mardi, 20 avril 2021

Salade de haricot vert frais
Salade de tomate, mozzarella* et thon frais (MALDIVE)
Vinaigrette à l'échalote
Penne au pesto de basilic
Pomme gala

Assortiment de pains*

jeudi, 22 avril 2021

Salade batavia bio
Tajine de bœuf Charolais (FR) à la grenade
Lentille verte pilaf
Tomate grappe à la provençale
Clémentine et fougasse au praliné amande-noisette

Assortiment de pains*

vendredi, 23 avril 2021

Salade de chou blanc bio râpé
Vinaigrette au xérès
Tortilla de pommes de terre bio
Poireau bio et courge butternut au thym citron
Yogourt aux fruits*

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



13.10

25.01

-32

15.10

15.01