

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 17 mai 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette au balsamique
Chili con carne (CH): bœuf haché et jarret
Poivron, haricot rouge et carotte bio à la sauce tomate
Riz pilaf et sauvage du Canada
Pomme gala
Goûter : Pain* et fromage à tartiner*

mardi, 18 mai 2021

Salade de tomate charnue, olive verte et croûton*
Vinaigrette au xérès
Penne au pesto de basilic
Chou fleur au naturel
Yogourt nature*
Goûter : Galette de maïs bio* et salade de fruits

mercredi, 19 mai 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Cubes d'omelette (CH) au persil frisé
Polenta au bouillon de légumes
Brocolis au naturel
Pêche
Goûter : Biscotte nature* et petit pot au chocolat*

jeudi, 20 mai 2021

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Saucisse de veau* (FR)
Purée de pomme de terre bio
Ketchup*
Compote de pomme cannelle au four
Goûter : Gressini* et petit suisse nature*

vendredi, 21 mai 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Filet de rascasse (FR) au sel fumé de genévrier
Blé pilaf au citron
Carottes, colrave et panais bio
Yogourt aux fruits*
Goûter : Darvida* complet et tomate cerise



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, 17 mai 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette au balsamique
Chili con carne (CH): bœuf haché et jarret
Poivron, haricot rouge et carotte bio à la sauce tomate
Riz pilaf et sauvage du Canada
Pomme gala

L'assortiment de pains*

mardi, 18 mai 2021

Salade de tomate charnue, olive verte et crouton*
Vinaigrette au xérès
Penne au pesto de basilic
Chou fleur au naturel
Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

jeudi, 20 mai 2021

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Saucisse de veau* (FR)
Purée de pomme de terre bio
Ketchup*
Compote de pomme cannelle au four, fougasse aux pralines

L'assortiment de pains*

vendredi, 21 mai 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Filet de rascasse (FR) au sel fumé de genévrier
Blé pilaf au citron
Carottes, colrave et panais bio
Yogourt aux fruits*

L'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



