

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 31 mai 2021

Salade de carotte et cèleri bio
French dressing au pesto
Tajine d'agneau (FR) au citron confit
Orge perlé et quinoa à la tomate séchée
Courgette vapeur en tranche
Yogourt aux fruits*

Goûter : Galette de maïs bio et pastèque

mardi, 1 juin 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu bio (CH)* de saison
Coquille
Sauce provençale (oignon, tomate dentelée, aubergine et poivron rouge)
Banane consul

Goûter : Pain* et fromage crémeux*

mercredi, 2 juin 2021

Salade de betterave bio cuite*
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Omelette (CH)
Pomme de terre bio écrasée au cumin
Panais et radis bière bio au naturel
Pomme gala

Goûter : Biscotte nature* et fromage de chèvre (CH)

jeudi, 3 juin 2021

Salade de concombre, olive verte en tranche
French dressing à la menthe
Suprême de poulet jaune (CH) au zathar
Riz au curry, maïs, petit pois et ananas caramélisé
Compote de pomme et rhubarbe

Goûter : Bricelet* et petit Suisse nature

vendredi, 4 juin 2021

Salade feuille de chêne bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Quenelle de brochet* (FR) sauce Nantua
Pomme de terre bio en cube vapeur
Chou blanc et poireau bio étuvé
Yogourt nature*

Goûter : Pain au maïs (farine) et chocolat 38%*



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, 31 mai 2021

Salade de carotte et cèleri bio
French dressing au pesto
Tajine d'agneau (FR) au citron confit
Orge perlé et quinoa à la tomate séchée
Courgette vapeur en tranche
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 1 juin 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu bio (CH)* de saison
Coquillettes
Sauce provençale (oignon, tomate dentelée, aubergine et poivron rouge)
Banane Chiquita

L'assortiment de pains*

jeudi, 3 juin 2021

Salade de concombre, olive verte en tranche
French dressing à la menthe
Suprême de poulet jaune (CH) au zathar
Riz au curry, maïs, petit pois et ananas caramélisé
Compote de pomme et rhubarbe

L'assortiment de pains*

vendredi, 4 juin 2021

Salade feuille de chêne bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Quenelle de brochet* (FR) sauce Nantua
Pomme de terre bio en cube vapeur
Chou blanc et poireau bio étuvé
Yogourt nature*

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

26.10

11