

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 7 juin 2021

Salade de chou blanc bio et pomme cube croquant
French dressing au curcuma
Emincé de blanc de poulet (FR) à la moutarde et champignons de Paris
Rösti de pomme de terre au four
Carotte vichy bio
Yogourt aux fruits*



Goûter : Galette de maïs* bio et melon

mardi, 8 juin 2021

Salade batavia bio, féta* et croutons*
Vinaigrette à la moutarde en grains
Spaghetti
Sauce tomate dentelée et aubergine au four
Pêche plate

Goûter : Pain*, miel* et beurre du pays*

mercredi, 9 juin 2021

Salade de concombre en tranche
Labnah à la menthe
Fallafel de fèves
Riz basmati et graines de lin
Abricot

Goûter : Biscotte nature* et petit pot au chocolat*

jeudi, 10 juin 2021

Salade de haricot vert frais
Vinaigrette à l'échalote
Curry de lotte de Bretagne (FR) au lait de coco
Riz gourmand: basmati, lentille verte et vermicelle
Pomme gala

Goûter : Pain* et fromage à tartiner*



vendredi, 11 juin 2021

Salade feuille de chêne bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Lasagne de bœuf (FR)
Sauce tomate charnue et béchamel
Coquillettes
Yogourt nature*

Goûter : Pain toasté (farine) 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, 7 juin 2021

Salade de chou blanc bio et pomme cube croquante

French dressing au curcuma

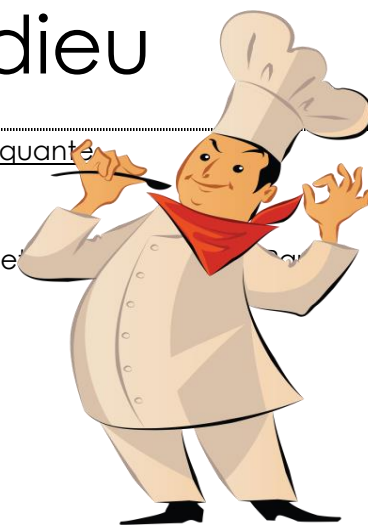
Emincé de blanc de poulet (FR) à la moutarde et

Rösti de pomme de terre au four

Carotte vichy bio

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*



mardi, 8 juin 2021

Salade batavia bio, féta* et croutons*

Vinaigrette à la moutarde en grains

Spaghetti

Sauce tomate dentelée et aubergine au four

Pêche plate

L'assortiment de pains*

jeudi, 10 juin 2021

Salade de haricot vert frais

Vinaigrette à l'échalote

Curry de lotte de Bretagne (FR) au lait de coco

Riz gourmand: basmati, lentille verte et vermicelle

Pomme gala et biscuit à la pâte d'amande

L'assortiment de pains*

vendredi, 11 juin 2021

Salade feuille de chêne bio

Vinaigrette à la tomate séchée

Lasagne de bœuf (FR)

Sauce tomate charnue et béchamel

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 aliment biologiques sont également privilégiés.

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

