

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 14 juin 2021

Salade feuille de chêne et batavia bio
Vinaigrette au pesto
Blanc de poulet braisé (FR), sauce au yogourt
Pomme de terre grenaille vapeur à la menthe
Côte de blette et cardon au naturel
Yogourt aux fruits*

Goûter : Darvida* et pastèque

mardi, 15 juin 2021

Salade de carotte et panais râpé bio
French dressing à la tomate séchée
Gnocchi de pomme de terre*
Sauce tomate dentelée et gruyère Suisse râpé
Pomme

Goûter : Pain* et fromage crémeux *

mercredi, 16 juin 2021

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Boulette de bœuf (FR) au cumin
Boulgour pilaf
Petit pois au naturel
Pêche plate

Goûter : Galette de riz* et petit Suisse aux fruits*

jeudi, 17 juin 2021

Repas froid:
Salade de haricot coco, haricot vert, maïs et cœur de sucrine
Vinaigrette au xérès
Hommos classique et pain libanais*
Riz jasmin bio et graine de lin au vinaigre mizkan
Abricot

Goûter : Céréales* et lait

vendredi, 18 juin 2021

Salade de tomate charnue et salicorne
Vinaigrette à la tapenade d'olive verte
Filet de saumon bio (NORV) étuvé
Nouille aux œufs
Courgette bio en tranche
Yogourt nature*

Goûter : Fougasse à l'origan (farine et œufs) et concombre



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, 14 juin 2021

Salade feuille de chêne et batavia bio
Vinaigrette au pesto
Blanc de poulet braisé (FR), sauce au yogourt
Pomme de terre grenaille vapeur à la menthe
Côte de blette et cardon au naturel
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 15 juin 2021

Salade de carotte et panais râpé bio
French dressing à la tomate séchée
Gnocchi de pomme de terre*
Sauce tomate dentelée et gruyère Suisse râpé
Pomme

L'assortiment de pains*

jeudi, 17 juin 2021

Repas froid:
Salade de haricot coco, haricot vert, maïs et cœur de sucrine
Vinaigrette au xérès
Hommos classique
Riz jasmin bio et graine de lin au vinaigre mizkan
Abricot

Pain libanais*

vendredi, 18 juin 2021

Salade de tomate charnue et salicorne
Vinaigrette à la tapenade d'olive verte
Filet de saumon bio (NORV) étuvé
Nouille aux œufs
Courgette bio en tranche
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

