

# 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*

