

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 21 juin 2021

panais, poireau

Salade cœur de sucrine, maïs, salicorne et thon (FA)
French dressing à la ciboulette
Spätzli*
Sauce tomate provençale (tomate, aubergine et poivron rouge)
Gruyère Suisse en tranche
Yogourt aux fruits*



Goûter : Galette de maïs bio* et melon

mardi, 22 juin 2021

Salade de betterave cuite bio* et pomme crue
Vinaigrette à la fraise
Steak haché de bœuf (CH), jus clair au romarin
Polenta crémeuse au bouillon de légume
Courgette bio au naturel
Pomme gala

Goûter : Pain* et fromage à tartiner *

mercredi, 23 juin 2021

menthe

Repas froid:
Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Oeuf dur (CH)
Semoule de couscous à l'huile d'olive, dés de tomate et concombre bio
Carotte bio cuite en tranche
Jus de pomme

Goûter : Pain* et babybel*

jeudi, 24 juin 2021

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Saucisse de poulet* (CH)
Purée de pomme de terre bio
Ketchup*
Compote de pomme cannelle

Goûter : Darvida* et fromage blanc aux herbes

vendredi, 25 juin 2021

Salade batavia et chou blanc bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de maigre sauvage (FR), ail en chemise frit
Riz pilaf façon paella au safran
Jardinière de légumes bio et petits pois
Yogourt nature*

Goûter : Cuchaule (farine et œufs) et confiture de fraise



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

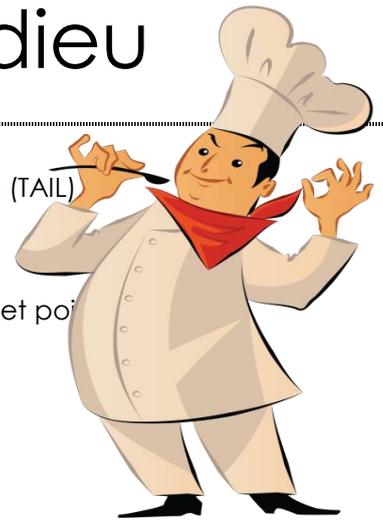


Ecole de Chandieu

lundi, 21 juin 2021

Salade cœur de sucrine, maïs, salicorne et thon (TAIL)
French dressing à la ciboulette
Spätzli*
Sauce tomate provençale (tomate, aubergine et poivron)
Gruyère Suisse en tranche
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*



mardi, 22 juin 2021

Salade de betterave cuite bio* et pomme crue
Vinaigrette à la fraise
Steak haché de bœuf (CH), jus clair au romarin
Polenta crémeuse au bouillon de légume
Courgette bio au naturel
Pomme gala

L'assortiment de pains*

jeudi, 24 juin 2021

Salade de concombre
French dressing à la menthe
Saucisse de poulet* (CH)
Purée de pomme de terre bio
Ketchup*
Compote de pomme cannelle

L'assortiment de pains*

vendredi, 25 juin 2021

Salade batavia et chou blanc bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de maigre sauvage (FR), ail en chemise frit
Riz pilaf façon paella au safran
Jardinière de légumes bio et petits pois
Yogourt nature* et chouquette au sucre et pralines

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