

# 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  
Œuf 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*

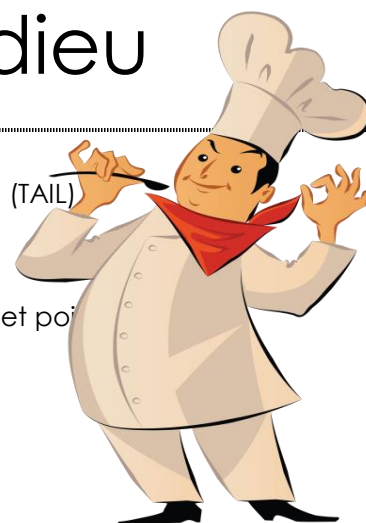
*Les aliments biologiques sont également privilégiés.*

*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*