SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



<u>lundi, 1 novembre 2021</u> <u>Salade pain de sucre et trévise bio</u>

Vinaigrette à la moutarde en grains

Gnocchi de pomme de terre*

Sauce provençal (oignons, tomates, poivrons et aubergines)

Gruyère Suisse râpé*
Yogourt nature*

Goûter: Bricelet* et salade de fruits

mardi, 2 novembre 2021 Soupe harira

<u>Pomme de terre, courge, céleri pomme et carotte bio</u> <u>Tomate dentée</u>, courgette, pois chiche, épices et coriandre

<u>L'assortiment de pains*</u> Fromage de chèvre frais (CH)

Banane

Goûter: Galette de maïs* et lait au chocolat*

mercredi, 3 novembre 2021 Salade de betterave cuite bio

Tajine de bœuf (FR) à la molasse de grenade

Nouille de riz

Pak-choï étuvé au naturel

Pomme du pays

Goûter: Céréales* et lait*

jeudi, 4 novembre 2021 Salade pain de sucre et trévise bio

Vinaigrette au balsamique

Filet de saumon bio (IRL), beurre persillé

Semoule de blé au curry

Poireau, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel

Yogourt aux fruits*

Goûter: Pain* et fromage frais à tartiner*

<u>vendredi, 5 novembre 2021</u> <u>Salade croquante de chou blanc bio</u>

Saucisses de poulet (CH) composées de: haut de cuisse sans peau et filet,

oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre

Ketchup*

<u>Purée de pomme de terre bio classique</u>

Compote de pomme nature

Goûter: Pains* et confiture de fraise

Jusqu'à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits natures

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



RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 1 novembre 2021

Salade pain de sucre et trévise bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Gnocchi de pomme de terre*

Sauce provençal (oignons, tomates, poivrons et aube

Gruyère Suisse râpé* Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

mardi, 2 novembre 2021

Soupe harira:

Pomme de terre, courge, céleri pomme et carotte bio

<u>Tomate dentée</u>, courgette, pois chiche, épices et coriandre)

Cupcake au parmesan et Philadelphia

Tomate cerise

Banane

jeudi, 4 novembre 2021

Salade pain de sucre et trévise bio

French dressing à la menthe

Filet de saumon bio (IRL), beurre persillé

Semoule de blé au curry

Poireau, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel

Clémentine

L'assortiment de pains*

vendredi, 5 novembre 2021

Salade croquante de chou blanc bio

Saucisse de poulet (CH) composée de: haut de cuisse sans peau et filet,

oignons toastés, persil, huile d'olive, sel et poivre

Ketchup*

Purée de pomme de terre bio classique

Verrine de compote de pomme, mousse ivoire et chouquette au sucre



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