

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



Menu crèche



lundi, 7 mars 2022

Salade batavia bio et croutons*
Salade de haricots verts frais
Vinaigrette à la moutarde en grains
Spaëtzli*
Crème de courge
Pomme gala

Goûter : Biscotte nature* et yogourt au miel*

mardi, 8 mars 2022

Concombre en tranche
French dressing épinards et basilic
Gruyère Suisse*
Riz basmati
Jardinière de légumes bio
Yogourt nature*

Goûter : Galette de riz* et compote de pomme nature

mercredi, 9 mars 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette
Filet mignon de porc (CH) aigre doux
Riz pilaf au safran et petits pois
Courgette au naturel
Poire

Goûter : Pain* et fromage à tartiner*

jeudi, 10 mars 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette classique
Dos de cabillaud sauvage étuvé (ATL-NE) à la citronnelle
Purée de pomme de terre binje
Choux rouge bio au vinaigre et moutarde de moût de raisin
Yogourt aux fruits*

Goûter : Darvida* et jus de pomme*

vendredi, 11 mars 2022

Salade de racines bio: betterave, carotte et céleri bio
French dressing à la moutarde en grains
Lasagne traditionnelle de bœuf (CH)
Coquille
Clémentine

Goûter : Fougasse au thym et fromage Tilsit* en tranche



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, 7 mars 2022

Salade batavia bio et croutons*

Salade de haricots verts frais

Vinaigrette à la moutarde en grains

Spaëtzli*

Crème de courge

Pomme gala

L'assortiment de pains*

mardi, 8 mars 2022

Concombre en tranche

French dressing épinards et basilic

Cupcake au maïs et parmesan

Riz basmati

Jardinière de légumes bio

Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

jeudi, 10 mars 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette classique

Dos de cabillaud sauvage étuvé (ATL-NE) à la citronnelle

Purée de pomme de terre binje

Choux rouge bio au vinaigre et moutarde de moût de raisin

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 11 mars 2022

Salade de racines bio: betterave, carotte et céleri bio

French dressing à la moutarde en grains

Lasagne traditionnelle de bœuf (CH)

Clémentine

Biscuit madeleine, ganache au chocolat praliné

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