

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE

Menu crèche



lundi, 14 mars 2022

Salade batavia bio et chou chinois
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu (CH) bio de saison et crème de parmesan
Semoule de couscous
Carotte bio en persillade
Pomme gala

Goûter : Darvida* et lait au chocolat*

mardi, 15 mars 2022

Salade de tomate San marzano
Mozzarella*(IT)
Vinaigrette à la tomate séchée
Lentilles vertes pilaf
Chou fleur au naturel
Yogourt nature*

Goûter : Pain* et confiture

mercredi, 16 mars 2022

Concombre en tranche
Labnah à la chèvre
Boulgour étuvé
Galette de pois chiches au maïs
Compote de pomme au citron

Goûter : Galette de riz* et mousse de thon(TAIL)

jeudi, 17 mars 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette classique
Dos d'églefin sauvage(FR) en croute persillée
Pomme de terre au four
Chou rouge bio au vinaigre et moutarde de moût de raisin
Yogourt aux fruits*

Goûter : Fougasse au thym et jus de pomme*

vendredi, 18 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 : Pain* et fromage de chèvre frais*



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 mars 2022

Salade batavia bio et chou chinois
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu (CH) bio de saison et crème de parmesan
Semoule de couscous
Carotte bio en persillade
Pomme gala

L'assortiment de pains*

mardi, 15 mars 2022

Salade de tomate San marzano
Mozzarella*(IT)
Vinaigrette à la tomate séchée
Lentilles vertes pilaf
Chou fleur au naturel
Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

jeudi, 17 mars 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette classique
Dos d'églefin sauvage(FR) en croute persillée
Pomme de terre au four
Chou rouge bio au vinaigre et moutarde de moût de raisin
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 18 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

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

