SECTEUR PETITE ENFANCE









<u>lundi, 9 mai 2022</u> <u>Salade batavia bio</u>

Vinaigrette à la menthe Gruyère Suisse* en tranche Gnocchi de pomme de terre* Côte de blette bio à la provençale

Pomme gala du pays

Goûter: Pain* et fromage de chèvre frais*

mardi, 10 mai 2022 Salade d'endives

Vinaigrette à la moutarde en grains

Houmous classique

Semoule de couscous à la tomate Mijoté de légumes au paprika fumé

Yogourt nature*

Goûter: Bricelet* et ananas en tranche

mercredi, 11 mai 2022 Salade batavia bio

Vinaigrette à la moutarde en grains Escalope de veau(CH) juste saisie Pommes de terre vapeur au cumin

Carottes bio vichy

Poire

Goûter: Bircher muësli à la mangue

jeudi, 12 mai 2022 Salade de racines (carotte, cèleri et panais)

French dressing au Philadelphia Tajine d'agneau(FR) aux figues

Lentille verte pilaf à la sauce tomate charnue

Yogourt aux fruits*

Goûter: Pain au mais et fromage frais à la ciboulette

<u>vendredi, 13 mai 2022</u> <u>Salade de chou blanc bio croquant</u>

Vinaigrette à la moutarde en grains

Quiche au saumon bio (IRL)

Riz bio jasmin et maïs au vinaigre mizkan Compote de pommes et fraises du pays

Goûter: Darvida* et yogourt nature*

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





Ecole de Chandieu

lundi, 9 mai 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette à la menthe Gruyère Suisse* en tranche Gnocchi de pomme de terre* <u>Côte de blette bio à la provençale</u>

Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 10 mai 2022

Salade d'endives

Vinaigrette à la moutarde en grains

Houmous classique

Semoule de couscous à la tomate Mijoté de légumes au paprika fumé

Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

jeudi, 12 mai 2022

Salade de racines (carotte, cèleri et panais)

French dressing au Philadelphia Tajine d'agneau(FR) aux figues

Lentille verte pilaf à la sauce tomate charnue

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 13 mai 2022

Salade de chou blanc bio croquant

<u>Vinaigrette à la moutarde en grains</u>

Quiche au saumon bio (IRL)

Riz bio jasmin et maïs au vinaigre mizkan

Compote de pommes et fraises du pays



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

