

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 30 mai 2022

Salade de carotte et cèleri bio
French dressing au pesto
Spaetzli*
Sauce tomate charnue
Parmesan râpé(IT)
Yogourt nature*

Goûter : Pain* et fromage à tartiner*

mardi, 31 mai 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Rôti de veau(CH) au romarin
Boulgour et quinoa bio pilaf
Jardinière de légumes
Pomme gala

Goûter : Bircher muesli à l'ananas

mercredi, 1 juin 2022

Salade de betterave cuite bio*
Vinaigrette à la moutarde en grains
Omelette(CH)
Pomme de terre écrasée au cumin
Courgette au naturel
pêche

Goûter : Biscotte nature* et fromage de chèvre (CH)

jeudi, 2 juin 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu bio(CH)* de saison
Coquillettes
Sauce provençale (oignon, tomate dentelée, aubergine et poivron rouge)
Banane Chiquita

Goûter : Bricelet* et petit Suisse nature

vendredi, 3 juin 2022



Salade batavia bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Quenelle de brochet*(FR) sauce Nantua
Riz au curry, maïs, petit pois et ananas caramélisé
Chou blanc et poireau bio étuvé
Yogourt aux fruits*

Goûter : Pain au maïs et jus de pomme*

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, 30 mai 2022

Salade de carotte et cèleri bio

French dressing au pesto

Spaetzli*

Sauce tomate charnue

Parmesan râpé(IT)

Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

mardi, 31 mai 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Rôti de veau(CH) au romarin

Boulgour et quinoa bio pilaf

Jardinière de légumes

Pomme gala

L'assortiment de pains*

jeudi, 2 juin 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Tofu bio(CH)* de saison

Coquillette

Sauce provençale (oignon, tomate dentelée, aubergine et poivron rouge)

Banane Chiquita

L'assortiment de pains*

vendredi, 3 juin 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette à la tomate séchée

Quenelle de brochet*(FR) sauce Nantua

Riz au curry, maïs, petit pois et ananas caramélisé

Chou blanc et poireau bio étuvé

Yogourt aux fruits*

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