

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 13 juin 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette aux fines herbes
Blanc de poulet braisé(CH), sauce au fromage blanc
Pomme de terre vapeur
Côte de blette bio au naturel
Yogourt aux fruits*

Goûter : Darvida* et pastèque

mardi, 14 juin 2022

Salade de carotte râpé bio
French dressing à la tomate séchée
Penne au blé complet
Sauce tomate dentelée
Gruyère Suisse râpé*
Pomme

Goûter : Pain* et fromage crémeux *

mercredi, 15 juin 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Steak de bœuf(CH) au cumin
Boulgour pilaf
Petit pois au naturel
Pêche plate

Goûter : Galette de riz* et petit Suisse aux fruits*

jeudi, 16 juin 2022

Repas froid:
Salade de haricot coco, haricot vert, concombre bio et maïs
Vinaigrette au xérès
Hommos classique
Riz jasmin bio au vinaigre mizkan
Abricot

Goûter : Céréales* et lait*

vendredi, 17 juin 2022



Salade de tomate dentelé et salicorne
Vinaigrette à la tapenade d'olive verte
Filet de saumon bio(NORV) étuvé
Nouille aux œufs
Courgette bio en tranche
Yogourt nature*

Goûter : Fougasse à la vanille et confiture de fraise

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 aliment 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, 13 juin 2022

Salade batavia bio

Vinaigrette aux fines herbes

Blanc de poulet braisé(CH), sauce au fromage blanc

Pomme de terre vapeur

Côte de blette bio au naturel

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pain*



mardi, 14 juin 2022

Salade de carotte râpé bio

French dressing à la tomate séchée

Penne au blé complet

Sauce tomate dentelée

Gruyère Suisse râpé*

Pomme

L'assortiment de pain*

jeudi, 16 juin 2022

Repas froid:

Salade de haricot coco, haricot vert, concombre bio et maïs

Vinaigrette au xérès

Hommos classique

Riz jasmin bio au vinaigre mizkan

Abricot

L'assortiment de pain*

vendredi, 17 juin 2022

Salade de tomate dentelé et salicorne

Vinaigrette à la tapenade d'olive verte

Filet de saumon bio(NORV) étuvé

Nouille aux œufs

Courgette bio en tranche

Yogourt nature*

L'assortiment de pain*



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