

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE

Menu crèche



lundi, 29 août 2022

Carotte et betterave crues râpées bio
Vinaigrette à l'orange
Tofu bio* (CH) de saison étuvé
Coquille
Crème de chou-fleur et courge bio au curry
Pomme gala

Goûter : Gressin* et petit suisse aux fruits*

mardi, 30 août 2022

Salade batavia rouge bio et endive
Vinaigrette au pesto
Jambon braisé (CH) et son jus au lard fumé (CH)
Filet de poulet (CH) mariné à l'origan
Lentille verte au paprika fumé
Tomate provençale
Yogourt aux fruits*

Goûter : Galette de maïs* et pêche plate

mercredi, 31 août 2022

Salade de maïs, cœur de palmier et croutons*
Vinaigrette aux herbes
Spätzli aux épinards*
Sauce tomate dentelée
Gruyère Suisse en tranche*
Pastèque

Goûter : Pain* et lait au chocolat*

jeudi, 1 septembre 2022

Salade batavia et trévis bio
Vinaigrette aux herbes
Dos d'églefin (FR), beurre blanc au citron
Boullgur et quinoa bio pilaf
Courgette bio vapeur
Yogourt nature*

Goûter : Pain Tésinois et labnah au miel*

vendredi, 2 septembre 2022



Repas froid:
Concombre bio en tranche
French dressing au Philadelphia
Houmous classique
Salade de riz jasmin bio et maïs
Compote de pomme nature

Goûter : Céréales* et lait*
Fruits

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, 29 août 2022

Carotte et betterave crues râpées bio
Vinaigrette à l'orange
Tofu bio*(CH) de saison étuvé
Coquille
Crème de chou-fleur et courge bio au curry
Pomme gala

L'assortiment de pains*

mardi, 30 août 2022

Salade batavia rouge bio et endive
Vinaigrette au pesto
Jambon braisé(CH) et son jus au lard fumé(CH)
Filet de poulet(CH) mariné à l'origan
Lentille verte au paprika fumé
Tomate provençale
Yogourt aux fruits*
L'assortiment de pains*



jeudi, 1 septembre 2022

Salade batavia et trévis bio
Vinaigrette aux herbes
Dos d'églefin(FR), beurre blanc au citron
Boullgur et quinoa bio pilaf
Courgette bio vapeur
Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

vendredi, 2 septembre 2022



Repas froid:
Concombre bio en tranche
French dressing au Philadelphia
Houmous classique
Salade de riz jasmin bio et maïs
Compote de pomme nature et biscuit au sésame

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