

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 22 août 2022

Betterave cuite bio* et pomme fruit
Vinaigrette au xérès
Tagliatelle fraîche*
Sauce tomate dentelée
Gruyère râpé Suisse*
Yogourt nature*

Goûter : Pain* et confiture de fruits

mardi, 23 août 2022

Salade batavia et pain de sucre bio
French dressing à la ciboulette
Féta(IT) et croutons*
Lentille verte étuvée au citron
Courgette bio au naturel
Compote de pomme et prune

Goûter : Biscotte* et labnah aux herbes*

mercredi, 24 août 2022

Salade batavia bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Poulet rôti au four(CH)
Riz basmati et pâte cheveux d'ange grillée
Chou blanc bio étuvé
Melon

Goûter : Pain tessinois* et jus d'orange*

jeudi, 25 août 2022

Salade de tomate charnue
Vinaigrette à la tomate séchée
Boulette de bœuf(CH) au citron confit, jus réduit
Couscous à l'huile d'olive
Radis bière et poireau bio au naturel
Pomme gala du pays

Goûter : Birschermuëсли bio à la mangue

vendredi, 26 août 2022



Salade batavia bio
Dos de cabillaud(ISL) en crouste de persil
Mayonnaise aux petits pois
Mélange de carottes bio étuvée
Pomme de terre grenaille vapeur
Yogourt aux fruits*

Goûter : Brioche nature et raisin de table

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, 22 août 2022

Betterave cuite bio* et pomme fruit

Vinaigrette au xérès

Tagliatelle fraîche*

Sauce tomate dentelée

Gruyère râpé Suisse*

Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

mardi, 23 août 2022

Salade batavia et pain de sucre bio

French dressing à la ciboulette

Féta(IT) et croutons*

Lentille verte étuvée au citron

Courgette bio au naturel

Compote de pomme et prune

L'assortiment de pains*

jeudi, 25 août 2022

Salade de tomate charnue

Vinaigrette à la tomate séchée

Boulette de bœuf(CH) au citron confit, jus réduit

Couscous à l'huile d'olive

Radis bière et poireaux bio au naturel

Raisin de table

L'assortiment de pains*

vendredi, 26 août 2022

Salade batavia bio

Dos de cabillaud(ISL) en croute de persil

Mayonnaise aux petits pois

Carotte bio étuvée

Pomme de terre grenaille vapeur

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 aliments biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats