

SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE



Menu crèche

lundi, 3 octobre 2022

Salade batavia et céleri bio râpé
Chili con carne:
Sauce tomate et poivron
Bœuf haché et noix braisé(CH)
Riz pilaf et sauvage du Canada
Yogourt nature*

Goûter : Pain* et chocolat 64%

mardi, 4 octobre 2022

Salade de chou rouge et chou blanc bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Dorade sauvage de Guilvinec(FR) étuvée
Gratin de côte de blette bio
Pomme de terre écrasée bio
Clémentine

Goûter : Pain* et gruyère Suisse

mercredi, 5 octobre 2022

Salade batavia bio
Emincé de poulet(CH) et son jus réduit
Orge perlé
Courge muscade bio au naturel, à la fleur de sel
Raisin

Goûter : Céréales* et lait*

jeudi, 6 octobre 2022

Houmous à la betterave bio
Salade fattouche:
(cœur de sucrine, tomate charnue, concombre et menthe)
Boulgour et quinoa bio au thym, maïs en grains
Chou fleur au naturel
Yogourt aux fruits*

Goûter : Biscotte* et compote de pomme et pruneau du pays

vendredi, 7 octobre 2022



Soupe de légumes bio de saison
(carotte, chou blanc, céleri, pomme de terre et courge muscade)
Croutons*
Nouille aux œufs
Pesto de basilic
Pomme du pays

Goûter : Galette de riz* et mousse au thon(THAIL)

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, 3 octobre 2022

Salade batavia et céleri bio râpé

Chili con carne:

Sauce tomate et poivron

Bœuf haché et noix braisé(CH)

Riz pilaf et sauvage du Canada

Yogourt nature*

L'assortiment de pains

mardi, 4 octobre 2022

Salade de chou rouge et chou blanc bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Dorade sauvage de Guilvinec(FR) étuvée

Gratin de côte de blette bio

Pomme de terre écrasée bio

Clémentine

L'assortiment de pains

jeudi, 6 octobre 2022

Houmous à la betterave bio

Salade fattouche:

(cœur de sucrine, tomate charnue, concombre et menthe)

Boulgour et quinoa bio au thym, maïs en grains

Chou fleur au naturel

Mousse au chocolat toberone

L'assortiment de pains

vendredi, 7 octobre 2022

Soupe de légumes bio de saison

(carotte, chou blanc, céleri, pomme de terre et courge muscade)

Croutons*

Nouille aux œufs

Pesto de basilic

Pomme du pays

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