SECTEUR PETITE ENFANCE



RIVE DROITE





lundi, 7 novembre 2022

<u>Salade de carotte et chou blanc bio</u>

French dressing à la ciboulette Spaghetti sauce bolognaise

Sauce tomate charnue et bœuf haché(CH)

Yogourt nature*

Goûter: Pain*, beurre et miel

mardi, 8 novembre 2022 <u>Potage soissonnais classique</u> et crouton*

Haricot blanc, <u>carotte</u>, <u>poireau</u>, <u>pomme de terre bio</u> et panais

L'assortiment de pains*

Gruyère Suisse en tranche(CH)

Banane Chiquita

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

mercredi, 9 novembre 2022 Salade pain de sucre bio

Vinaigrette à l'avocat Pizza Margherita (<u>farine</u>)

Sauce tomate charnue, mozzarella (CH), copeau de parmesan (IT)

Poire

Goûter: Darvida* et concombre en tranche

jeudi, 10 novembre 2022 Salade de haricots verts frais

Vinaigrette à l'échalote

Dos d'églefin(FR) en croute d'herbes Riz jasmin bio au vinaigre mizkan

Chou fleur au naturel Pomme gala du pays

Goûter: Biscotte* et fromage Beaufort(FR)

vendredi, 11 novembre 2022 Salade pain de sucre bio

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pot-au-feu de tofu bio (CH)

<u>Pomme de terre bio vapeur</u> à l'huile d'olive <u>Carotte, poireau, chou blanc et radis bière bio</u>

Yogourt aux fruits*

Goûter: Cuchaule et jus d'orange*

Jusqu'à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits natures

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 SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 7 novembre 2022

Salade de carotte et chou blanc bio

French dressing à la ciboulette Spaghetti sauce bolognaise

Sauce tomate charnue et bœuf haché(CH)

Yogourt nature*

L'assortiment de pains

mardi, 8 novembre 2022

Potage soissonnais classique et crouton*

Haricot blanc, <u>carotte</u>, <u>poireau</u>, <u>pomme de terre bio</u> et panais

<u>L'assortiment de pains*</u>

Boulgour à la tomate

Gruyère Suisse en tranche(CH)

Banane Chiquita

jeudi, 10 novembre 2022

Salade de haricots verts frais

Vinaigrette à l'échalote

Dos d'églefin(FR) en croute d'herbes Riz jasmin bio au vinaigre mizkan

Chou fleur au naturel

<u>Pomme gala du pays</u>

L'assortiment de pains

vendredi, 11 novembre 2022

Salade pain de sucre bio

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pot-au-feu de tofu bio (CH)

Pomme de terre bio vapeur à l'huile d'olive

Carotte, poireau, chou blanc et radis bière bio

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

