



Menus D'été

SEMAINE DU 24 AU 28 AOÛT 2026

Lundi

24 août

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
Cuisse de poulet (CH) au four
Riz sauvage, fenouil (Bio/GRTA) à la tomate
- Fruits frais
- Pain mi blanc (CH)(GRTA), yogourt nature

Mardi

25 août

- Fruits frais de saison
- Salade de carotte (Bio/Suisse) aux œufs (GRTA) durs
Pâtes nature, sauce béchamel aux courgettes (Bio/GRTA)
Fromage râpé
- Fruits frais
- Galettes de riz (Bio), pâte à tartiner aux amandes (maison)

Mercredi

26 août

- Fruits frais de saison
- Salade de tomates (Bio/GRTA) et mozzarella
Ragoût de tofu aux légumes (Bio/GRTA)
Pommes de terre (Bio/GRTA) au four, aubergines (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain ciabatta (CH)(GRTA), tapenade de tomates séchées (maison)

Jeudi

27 août

- Fruits frais de saison
- Salade de concombre (Bio/GRTA)
Filet de merlu (FR) sauce aux poivrons (Bio/GRTA)
Couscous, tomates cerises (Bio/GRTA) au four
- Fruits frais
- Pain complet (CH)(GRTA), fromage Tilsiter

Vendredi

28 août

- Fruits frais de saison
- Salade de betteraves (Bio/GRTA)
Rôtie de porc (CH) aux pruneaux
Poêlée de Courgettes (Bio/GRTA), boulgour
- Fruits frais
- Focaccia au fromage (CH)



La marque de garantie GRTA certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable
Dans la mesure des disponibilités, les aliments biologiques sont également privilégiés
Chaque jour les repas seront accompagnés de pains assortis.
Les produits laitiers sont livrés nature sauf si autre indication