



Menus D'été

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

Lundi

31 août

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA) aux œufs durs
Pâtes, Sauce tomate au fenouil (Bio/GRTA)
Fromage râpé
- Fruits frais
- Biscottes, fromage à tartiner

Mardi

01 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de tomates (Bio/GRTA)
Roulade de poulet (CH)
Blé, haricots (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain complet (CH)(GRTA), fromage Gruyère

Mercredi

02 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de carottes (Bio/Suisse)
Filet de féra du lac Léman à la meunière
Riz (Bio), courgettes (Bio/GRTA) à la crème
- Fruits frais
- Lait (GRTA), céréales

Jeudi

03 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA) aux œufs (GRTA) durs
Ragoût de pois chiches (Bio/GRTA)
Boulgour, carottes (Bio/Suisse)
- Fruits frais
- Galettes de maïs (Bio), yogourt nature

Vendredi

04 sept.

- Fruits frais de saison
- Soupe de potimarron (Bio/GRTA)
Salade (Bio/GRTA), poêlée de porc (CH)(GRTA)
Purée de pommes de terre
- Fruits frais
- Pain aux tomates (CH)(GRTA), mozzarella (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