



Menus D'été

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Lundi

14 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de **betteraves** (Bio/GRTA) aux œufs durs
Pâtes nature, sauce Alfredo aux champignons
Fromage râpé
- **Prunes** (bio/GRTA)
- **Pain au lait** (CH/GRTA), blanc battu

Mardi

15 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de **concombre** (Bio/GRTA)
Cuisses de **poulet** (GRTA) à la moutarde et miel (CH)
Quinoa, **courgettes** (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- **Pain mi-blanc** (CH/GRTA), tête de moine

Mercredi

16 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de **carottes** (Bio/CH)
Ragoût de **lentilles** (Bio/GRTA)
Riz (Bio), **pack-choi** (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Biscottes, bûche de chèvre

Jeudi

17 sept.

- Fruits frais de saison
- Velouté de **butternut** (Bio/GRTA)
Crevettes (Vietnam) à l'ail, salade (Bio/GRTA)
Polenta de maïs (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- **Pain tessinois** (CH/GRTA), yogourt nature

Vendredi

18 sept.

- Fruits frais de saison
- **Salade** (Bio/GRTA)
Ragoût de **bœuf** (GRTA)
Pommes de terre vapeur, tomates cerises rôties
- Fruits frais
- Gâteau à la farine de riz (sans gluten), **lait** (GRTA)



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