



Menus D'automne

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Semaine du goût



Lundi

21 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de tomates (Bio/GRTA), mozzarella, basilic (GRTA)
Tortellinis tricolores aux fromages, sauce napolitaine
Fromage râpé
- Fruits frais
- Pain complet (CH/GRTA), houmous de lentilles (GRTA/maison)

Mardi

22 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de betteraves (Bio/GRTA)
Émincé de poulet (CH), Carottes (Bio/CH)
Tortillas de blé, sauce au fromage frais
- Fruits frais
- Pain au lait (CH/GRTA), kéfir de lait



Mercredi

23 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de concombre (Bio/GRTA)
Filet de saumon, potimarron (Bio/GRTA)
Gratin de pommes de terre à la tomme de Genève (GRTA)
- Fruits frais
- Gâteau aux pruneaux (Bio/GRTA)

Jeudi

24 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de carottes (Bio/CH) œufs (GRTA) durs
Risotto aux champignons et au Sbrinz, tomates (Bio/GRTA) rôties
- Fruits frais
- Baguette (CH/GRTA), cottage cheese

Vendredi

25 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
Boulettes de bœuf (CH), courgettes et tomates (Bio/GRTA)
Semoule de maïs
- Fruits frais
- Cheesecake au séré maigre (Maison)

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