



Menus D'automne

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Lundi

28 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
Filet de poulet (CH), pepperonata (poivrons – Bio/GRTA)
Semoule de maïs
- Fruits frais
- Dar-Vida Apple Cranberry, lait (GRTA)

Mardi

29 sept.

- Fruits frais de saison
- Salade de tomates (Bio/GRTA)
Ragoût de haricots blancs
Boulgour, courgettes (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain au lait (CH/GRTA), blanc battu

Mercredi

30 sept.

- Fruits frais de saison
- Velouté de poireaux (Bio/GRTA)
Pâtes nature, sauce béchamel au butternut (Bio/GRTA)
Fromage râpé, salade (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Baguette (CH/GRTA), fromage Gruyère

Jeudi

01 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade céleri pomme (Bio/GRTA)
Filet de flétan (FR), sauce au citron
Riz à la tomate, brocoli
- Fruits frais
- Galettes de riz (Bio), fromage à tartiner

Vendredi

02 oct.

- Fruits frais de saison
- Soupe de potimarron (Bio/GRTA)
Émincé de dinde à la moutarde
Sarrasin, salade de concombre (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Brioche au chocolat (CH), 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