



Menus D'automne

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Lundi

05 oct.

- Fruits frais de saison
- Velouté de **navet** (Bio/GRTA)
Cuisses de poulet (CH), **salade** (Bio/GRTA)
Quinoa
- Compote de pommes (maison)
- **Pain au lait** (CH/GRTA), fromage tilsit

Mardi

06 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade de **betteraves** (Bio/GRTA)
Moules (FR) en persillade
Riz, **poireaux** (Bio/GRTA) vinaigrette
- Fruits frais
- **Pain tessinois** (CH/GRTA), yogourt nature

Mercredi

07 oct.

- Fruits frais de saison
- Velouté de **courgettes** (Bio/GRTA)
Sauté de porc (CH) à l'orange
Semoule de blé, salade de **carottes** (Bio/CH)
- Fruits frais
- **Pain mi-blanc** (CH/GRTA), tomme vaudoise

Jeudi

08 oct.

- Fruits frais de saison
- **Salade** (Bio/GRTA)
Ragoût de tofu aux légumes (Bio/GRTA)
Pommes de terre, **betteraves** (Bio/GRTA) cuites
- Fruits frais
- Biscottes, ricotta à tartiner

Vendredi

09 oct.

- Fruits frais de saison
- **Salade** (Bio/GRTA), œufs durs
Pâtes nature, sauce tomate au gorgonzola
Fromage râpé
- Fruits frais
- Cake au citron et au pavot (maison), **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