



Menus D'automne

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Lundi

12 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA) aux œufs durs
Pâtes nature, sauce tomate aux poireaux (Bio/GRTA)
Fromage râpé
- Fruits frais
- Paincroc, yaourt nature

Mardi

13 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade de carottes (Bio/GRTA)
Filet de poulet (CH) aux châtaignes
Semoule de lentilles, côtes de blette (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain à la courge (CH/GRTA), fromage Appenzeller

Mercredi

14 oct.

- Fruits frais de saison
- Soupe de courge Olive verte (Bio/GRTA)
Ragoût de lentilles (GRTA)
Riz sauvage, salade de céleri pomme (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Biscottes, crème dessert au chocolat (maison)

Jeudi

15 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
Filet de merlu (FR)
Patate douce (Bio/GRTA), brocolis (Bio/Suisse)
- Blanc battu
- Pain mi-blanc (CH/GRTA), houmous (maison)

Vendredi

16 oct.

- Fruits frais de saison
- Soupe d'épinards (Bio/GRTA)
Rôti de bœuf (CH), betteraves (Bio/GRTA) cuites
Pommes de terre (GRTA)
- Fruits frais
- Galettes de maïs (Bio), sauce au yaourt, crudités



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