



Menus D'automne

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

Lundi

19 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
Saucisse de veau (CH)
Quinoa, courgettes (Bio/GRTA) à la sauce tomate
- Fruits frais
- Pain à la courge (CH/GRTA), Vacherin Fribourgeois

Mardi

20 oct.

- Fruits frais de saison
- Salade de betteraves (Bio/GRTA)
Filet de lieu jaune (IS) à la bordelaise
Blé pourpre, courge potimarron (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Galettes de maïs (Bio), yogourt (GRTA) aux abricots

Mercredi

21 oct.

- Fruits frais de saison
- Velouté de carottes (Bio/GRTA) au lait de coco
Pilons de poulet (CH/GRTA), salade (Bio/GRTA)
Gratin de pommes de terre (GRTA)
- Fruits frais
- Pain mi-blanc (CH), fromage de chèvre à tartiner

Jeudi

22 oct.

- Fruits frais de saison
- Velouté d'oignons (GRTA)
Œufs (Bio/GRTA) brouillés au fromage
Semoule de maïs, salade (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain de maïs (CH), compote de pomme (GRTA) et abricots (maison)

Vendredi

23 oct.

- Fruits frais de saison
- Mâche (Bio/GRTA), œufs durs
Pâtes nature, fromage râpé
Sauce de courge (Bio/GRTA)
- Fruits frais
- Pain au lait (CH), lait (GRTA) au chocolat (sans sucre ajouté)



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