

MENUS D'AUTOMNE

SEMAINE DU 05 au 09 DECEMBRE 2022

Lundi
05 Déc.

- Fruits frais de saison
- Crudités de saison
- Raviolis ricotta-épinards avec sauce tomate sauge (Bio/GRTA)
- Compote pomme-banane (maison)

- Pain tessinois (GRTA), Fromage gruyère

Mardi
06 Déc.

- Fruits frais de saison
- Betteraves crues et batavia (Bio/GRTA)
- Sauté de bœuf (Suisse) et légumes
- Polenta à la courge
- Yogourt mixé avec des fruits (maison)

- Pain au lait (GRTA), confiture (maison)

Mercredi
07 Déc.

- Fruits frais de saison
- soupe de chou-fleur
- Filet de Daurade meunière
- Pommes de terre grenaille
- Carottes rôties (Bio/GRTA)
- Fruits frais de saison

- Galettes de maïs et quinoa (BIO), fromage appenzeller

Jedi
08 Déc.

- Fruits frais de saison
- Velouté de carotte (Bio/GRTA)
- Poêlée de Poulet (suisse) sauce aux poivrons rôtis
- Salade Feuille de chêne vert (Bio/GRTA)
- Riz
- Yogourt nature

- Tresse brioche (GRTA), pâte à tartiner chocolat-amandes (maison)

Vendredi
09 Déc.

- Fruits frais de saison
- Salade de chou rouge (Bio/GRTA)
- Ragoût de pois chiches et épinards
- Patates douces au four
- Salade de Fruits (maison)

- Crumble aux pommes (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