

# MENUS D'AUTOMNE

## SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

**Lundi**  
18 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
- Cuisses de poulet (Suisse) rôties à l'oignon (Bio/GRTA)
- Riz sauvage
- Épinards (Bio/GRTA) à la crème
- fruits frais
  
- yaourt nature, fruits frais

**Mardi**  
19 Nov.

- Fruits frais de saison
- Velouté de poireaux (Bio/GRTA)
- Filet de flétan (France) à la bisque de crustacés
- Salade de céleri pomme (Bio/GRTA)
- Couscous de lentilles
- fruits frais
  
- pain complet (GRTA), fromage gruyère

**Mercredi**  
20 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade de betteraves (Bio/GRTA) et œufs
- Pâtes nature
- Sauce au fenouil (Bio/GRTA) et fromage
- Fromage râpé
- fruits frais
  
- pain tessinois (GRTA), beurre, confiture de courge (Bio/GRTA) (Maison)

**Jeudi**  
21 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade de carottes (Bio/GRTA)
- Rôti de bœuf (Suisse)
- Boulgour
- Brocoli (Bio/Suisse)
- pomme (Bio/GRTA)
  
- Galette de maïs (BIO), petit suisse

**Vendredi**  
22 Nov.

- Fruits frais de saison
- velouté de courge (Bio/GRTA)
- Risotto de céréales et champignons
- Salade (Bio/GRTA) au tofu (Bio/Suisse)
- fruits frais
  
- pain mi blanc (GRTA), fromage de chèvre à tartiner



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