

# MENUS D'AUTOMNE

## SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

**Lundi**  
25 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade de betteraves (Bio/GRTA)
- Cannellonis à la courge (suisse) et fromage
- Sauce a la courge (Bio/GRTA), fromage gratiné
- fruits frais

- Pain au lait (GRTA) salade de fruits

**Mardi**  
26 Nov.

- Fruits frais de saison
- Velouté de navet (Bio/GRTA)
- Boulgour
- Salade (Bio/GRTA)
- Poulet (Suisse) pané (cuit au four)
- fruits frais

- Pan Croc, yaourt nature

**Mercredi**  
27 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade (Bio/GRTA)
- Filet de merlu au citron
- Courge potimaron (Bio/GRTA) au four
- Riz
- fruits frais

- pain mi blanc (GRTA), fromage Tête de Moine

**Jeudi**  
28 Nov.

- Fruits frais de saison
- Velouté de carottes (Bio/Suisse)
- Feuilleté aux œufs (GRTA) et légumes (Bio/GRTA)
- Couscous
- fruits frais

- Biscotte, séré maigre

**Vendredi**  
29 Nov.

- Fruits frais de saison
- Salade de céleri pomme et carottes (Bio/GRTA)
- Boulettes d'agneau (Suisse) au curry
- Sarrasin
- Gratin de fenouil (Bio/GRTA)
- fruits frais

- Lait (GRTA) Roulé au Chocolat (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