

## Menus D'automne

### SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

Lundi 20 nov.	Fruits frais de saison Batavia et chou blanc râpé (BIO/GRTA) Emincé de bœuf (GRTA) aux oignons fanes Gnocchis et brunoise de carottes Compote de pommes Pain Paysan et Tomme de Savoie
Mardi 21 nov.	Fruits frais de saison Carottes râpées (BIO/GRTA) Tofu fumé (BIO suisse.) Haricots coco, tomates et poivrons grillés Riz basmati Yogourt nature Pain tessinois et confiture d'orange (Maison)
Mercredi 22 nov.	Fruits frais de saison Salade de betteraves cuites Poitrine de dinde (France.) au paprika doux Quinoa, épinards hachés Yogourt aux fruits (BIO. Le Sapalet. VD) Cuchales
Jeudi 23 nov.	Fruits frais de saison Salade verte (BIO/GRTA) et julienne de céleri pomme (BIO/GF) Fagotinis aux légumes et crème de parmesan Yogourt aux fruits Pain complet (GRTA) et miel (GRTA)
Vendredi 24 nov.	Fruits frais de saison Soupe de courge (BIO/GRTA) Filet de colin en croute de céréales, petite mayonnaise aux herbes Blé, jardinière de légumes Yogourt Grecque Brioches (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  
Les produits laitiers sont livrés nature sauf si autre indication  
De manière générale, des fruits frais accompagnent tous les jours le goûter