

MENUS DE PRINTEMPS

SEMAINE DU 15 AVRIL AU 19 AVRIL 2024

Lundi 15 avril.	Fruits frais de saison Betteraves jaunes (BIO) et feuille de chêne (BIO/GRTA) Poitrine de poulet (France.) à la moutarde Riz, pak choï Yogourt nature Pain au soja et fruits
Mardi 16 avril.	Fruits frais de saison Mesclun de salades vertes, radis et asperges vertes Agnolottis à l'ail des ours Compote de pommes Baguettes au levain et fromage
Mercredi 17 avril.	Fruits frais de saison Salade de légumes Tortillas à faire soit même Bœuf haché (Suisse.) Fromage râpé/guacamole/compotée de poivrons Yogourt aux fruits (BIO Le Sapalet VD) Pain de pomme de terre et fruits
Jeudi 18 avril.	Fruits frais de saison Soupe de légumes Pâtes complètes, jambon cru, pousses d'épinards et basilic Yogourt Pain de maïs et gelée de coing
Vendredi 19 avril.	Fruits frais de saison Céleri pomme (BIO/GRTA) et ciboulette Filet de lieu noir au cresson Pommes de terre grenailles, côtes de bettes tricolores Yogourt nature (BIO. Le Sapalet VD) Pain Ciabatta et pâte à tartiner noisette et miel (Miel GRTA)

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