

MENUS DE PRINTEMPS

SEMAINE DU 06 AU 10 MAI 2024

Lundi
06 mai. Fruits frais de saison
Salade de concombres, tomates cerise et féta de brebis
Cornettes et sauce napolitaine au basilic
Fromage râpé
Yogourt nature
Pain au soja et fruits

Mardi
07 mai. Fruits frais de saison
Mesclun de salades et betterave orange
Filet de colin aux céréales, sauce tartare
Boullgour et poivrons grillés, Tomates au four (GRTA)
Blanc battu
Pain ciabatta et fruits

Mercredi
08 mai. Fruits frais de saison
Salade lolo et céleri pomme (BIO/GRTA)
Steaks hachés de dinde (France) au paprika
Semoule couscous, mirepoix de carottes (BIO)
Yogourt nature (BIO. Le Sapalet VD)
Baguettes au levain et tapenade d'olives noires

Jeudi
09 mai. Ascension férié

Vendredi
10 mai. Fruits frais de saison
Salade composée
Raviolis printaniers et pesto de basilic
Fromage râpé
Fraises
Pain de pomme de terre 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



Les produits laitiers sont livrés nature sauf si autre indication