

## MENUS D'ETE

### SEMAINE DU 08 AU 12 JUILLET 2024

<b>Lundi</b> 08 juillet.	Fruits frais de saison Choux chinois et julienne de carottes (BIO) Fricassée de cuisses de poulet (Suisse.) au thym Boulgour, tomates (GRTA) au four Dip de tilsit Baguettes viennoises
<b>Mardi</b> 09 juillet.	Fruits frais de saison Choux blanc (BIO/GRTA) et feuille de chêne (BIO/GRTA) Aubergines, courgettes en ratatouille et pois chiches Semoule couscous Yogourt et purée de fraises Pain Tessinois et fruits frais
<b>Mercredi</b> 10 juillet.	Fruits frais de saison Salade de tomates anciennes (BIO/GRTA) Boulettes de volaille (Dinde. France.) à la coriandre Riz sauté, petits pois et poivrons Crème au chocolat (Maison) Pain Paysan et Labné (Recette Libanaise avec du fromage de chèvre)
<b>Judi</b> 11 juillet.	Fruits frais de saison Salade verte (BIO/GRTA) et ciboulette Fusillis et bolognaise de soja Fromage râpé Yogourt nature Pain et tapenade d'olives et de figues
<b>Vendredi</b> 12 juillet.	Fruits frais de saison Salade de concombres et aneth Pavés de saumon (Norvège) pousses d'épinards et tomates cerise Pommes de terre grenailles persillées Yogourt nature (BIO. Le Sapalet VD.) Tresses briochées

**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**

