

MENUS D'ETE

SEMAINE DU 17 AU 21 JUILLET 2017

Lundi 17 juillet.	Jus de fruits Salade de betteraves et persil plat (BIO/GRTA) Agneau (NZ) confit aux abricots Semoule couscous, courgettes (BIO/GRTA) au bouillon Compote de pommes et de fraises Tresses et confitures
Mardi 18 juillet.	Fruits frais de saison Salade de légumes frais Dés de saumon (Norv.) et vinaigrette vierge Riz safrané Nectarines Pain et chèvre frais (GRTA)
Mercredi 19 juillet.	Fruits frais de saison Gaspacho Wraps, poulet (CH) grillé Guacamole, cubes de tomates (GRTA) et salade Salade de fruits frais Petit yog à boire et biscuit
Judi 20 juillet.	Fruits frais de saison Mesclun de jeunes pousses et tomates cerise (GRTA) Chipolatas de volaille (CH) aux herbes Country potatoes, compotée de légumes au romarin Yogourt et cassonade Brioche
Vendredi 21 juillet.	Fruits frais de saison Salade de concombres (GRTA) Penne et bolognaise de bœuf (CH) Fromage râpé Fruits Smoothie (Lait 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

Association Mamadjah à Loex, Thomas Décombe à Vandoeuvre et la ferme de la Touvière à Meinier

Les produits laitiers sont livrés nature sauf si autre indication

