

## MENUS D'HIVER

### SEMAINE DU 11 FEVRIER AU 15 FEVRIER 2019

<b>Lundi</b> 11 février.	Fruits frais de saison Soupe de légumes Emincé de bœuf (Suisse-GRTA) Pommes de terres grenailles persillées, carottes (BIO/GRTA) Yogourt à boire (maison) Baguettes briochées
<b>Mardi</b> 12 février.	Fruits frais de saison Frisée fine et julienne de courgettes Cou de porc (Suisse) et moutarde en grains Gratins de Crozet au Sarrazin, haricots verts Compote de pomme Pain de pomme de terre et Tilsit
<b>Mercredi</b> 13 février.	Fruits frais de saison Soupe de courges Quiches poireaux (BIO/GRTA) et truite fumée (France.) Salade verte et julienne de céleri pomme (BIO/GRTA) Blanc battu Pain Ciabatta (GRTA) et confitures de fraises (Maison)
<b>Judi</b> 14 février.	Fruits frais de saison Salade verte et radis roses Tortillas au poulet (Suisse) et aux légumes Riz blanc Salade de cubes de pommes et de poires pochés au sirop d'agrumes Pain et fromage
<b>Vendredi</b> 15 février.	Fruits frais de saison Endives, cubes de chèvres sec et vinaigrette au miel Filet de lieu noir (France) Comptée de tomates pelées et basilic Boulgour, jardinière de raves Yogourt nature (BIO Le Sapalet VD) Clémentines et galettes de riz



**Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers."**

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**

