

## MENUS DE PRINTEMPS SEMAINE DU 15 AVRIL AU 18 AVRIL 2019

**Lundi**  
15 avril.  
Fruits frais de saison  
Feuille de chêne (BIO/GRTA)  
Escalopes de poulet (CH) grillé aux champignons  
Boullgour, choux fleur et persil plat  
Yogourt nature  
Pain de Maïs et confiture

**Mardi**  
16 avril.  
Fruits frais de saison  
Choux chinois et céleri pomme (BIO/GRTA)  
Cari de poisson à la Réunionnaise  
Riz blanc, poireaux (BIO/GRTA)  
Compote de pomme et de poires  
Pain (Maison) et fromage

**Mercredi**  
17 avril.  
Fruits frais de saison  
Salade de légumes frais  
Spaghettis, le pesto des Franchises  
Dips d'ananas  
Pain Tessinois (GRTA) et smoothie (Maison)

**Jeudi**  
18 avril.  
Fruits frais de saison  
Carottes oranges et jaunes râpées (BIO)  
Gigot d'agneau (Ecosse) au romarin  
Gratin d'Orzo, brocolis  
Yogourt nature (Bio Le Sapalet VD)  
Pain au lait (et vos chocolats de Pâques)

**Vendredi**  
19 avril. **Férial**  
**Vendredi saint**



**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**

