

MENUS DE PRINTEMPS SEMAINE DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2019

Lundi
10 juin.

Féié
Lundi de Pentecôte

Mardi
11 juin.

Fruits frais de saison
Salade de betteraves cuites (GRTA)
Rôti de veau haché (CH) aux tomates séchées
Mélange de céréales, choux fleur (BIO/GRTA)
Compote de pommes et de rhubarbe
Pain et fromage



Mercredi
12 juin.

Fruits frais de saison
Salade verte (BIO/GRTA) et saumon fumé (Norvège)
Petits raviolis farcis à la ratatouille
Yogourt nature
Pain (Maison) et confiture de quetsches (Maison)

Jeudi
13 juin.

Fruits frais de saison
Feuille de chêne (BIO/GRTA) coriandre (BIO/GRTA) et julienne de radis blanc
Cou de porc (CH.) aux pruneaux
Riz basquaise, brocolis
Compote de pommes et de fraises (Suisse.)
Yogourt à boire et petits cookies (Maison)

Vendredi
14 juin.

Fruits frais de saison
Salade céleri pomme (BIO/GRTA)
Vegi burger au froment, sauce froide au yogourt
Pommes de terre rôties au thym, courgettes grillées
Yogourt nature (Bio. Le Sapalet. VD.)
Brioches (Maison)

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

