

## MENUS D'ETE

### SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019

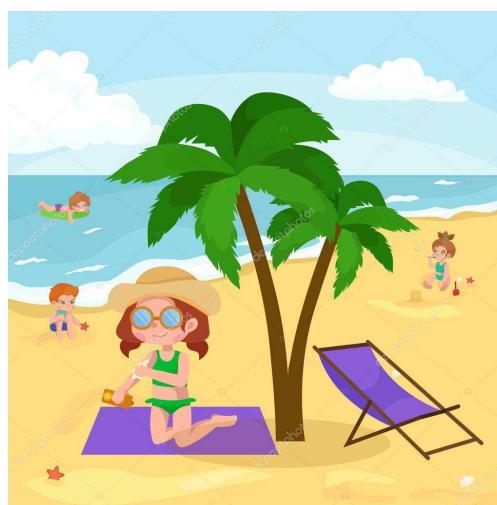
**Lundi**  
09 sept. Fruits frais de saison  
Salade de concombres (BIO/GRTA) et féta de brebis  
Emincé de bœuf (GRTA) aux olives  
Riz blanc, ratatouille de courgettes (BIO/GRTA)  
Yogourt nature  
Tresses

**Mardi**  
10 sept. Fruits frais de saison  
Salade tomates anciennes (BIO/GRTA)  
Boulettes de volaille (CH) à la coriandre  
Semoule couscous, jardinière de navet rave  
Compote de pommes et de prunes  
Pain multi céréales et fromage

**Mercredi**  
11 sept. Fruits frais de saison  
Salade de légumes frais  
Petites pâtes et sauce napolitaine  
Fromage râpé  
Fruits frais  
Pain et viande séchée

**Judi**  
12 sept. Fruits frais de saison  
Salade de céleri pomme  
Veau marengo (CH)  
Quinoa, mousseline de carottes (BIO/GRTA)  
Blanc battu  
Pain Ciabatta et miel

**Vendredi**  
13 sept. Fruits frais de saison  
Salade de betteraves (BIO/GRTA)  
Filet de Cabillaud, crémeux aux champignons  
Orge perlé, brocolis  
Yogourt nature (BIO. Le Sapalet VD)  
Pain (Maison) et confiture de reine Claude (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**