

MENUS D'ETE

SEMAINE DU 13 au 17 SEPTEMBRE 2021

Lundi 13 sept.	Fruits frais de saison Salade de légumes frais Macaronis, sauce napolitaine et olives noires Gruyère râpé Yogourt nature Pain au son d'avoine et miel
Mardi 14 sept.	Fruits frais de saison Assortiment de tomates (BIO) Boulettes de volaille (Suisse.) au lait de coco Riz blanc, ratatouille de légumes Compote de pomme Baguettes au levain (GRTA) et fromage
Mercredi 15 sept.	Fruits frais de saison Salade de concombres (BIO/GRTA) Fricassée de porc (GRTA Château Ducret a Vessy) Nouilles campagnardes, carottes (BIO/GRTA) au bouillon Compote de pomme et de mirabelles Pain paysan et fromage
Jeudi 16 sept.	Fruits frais de saison Laitue (BIO/GRTA) et choux blanc (BIO/GRTA) Papillote de saumon (Ecosse) Pommes de terre grenaille, poivrons et persil plat Brocolis Blanc battu Pain aux céréales et fruits
Vendredi 17 sept.	Fruits frais de saison Feuille de chêne (BIO/GRTA), tomates cerises (BIO/GRTA) Vinaigrette au basilic Paella de légumes Blanc battu et coulis de fruits Cake au citron et huile olive (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