

## MENUS D'AUTOMNE

### SEMAINE DU 18 Octobre au 22 Octobre 2021

<b>Lundi</b> 18 oct.	Fruits frais de saison Salade verte et julienne de carottes (BIO/GRTA) Bœuf (Suisse GRTA Ferme Desbiolles à Meinier) Carotte (BIO/GRTA) Mousseline de pommes de terre et de brocolis Yogourt aux fruits (BIO Le Sapalet VD) Pain paysan et marmelade de mandarine (Maison)
<b>Mardi</b> 19 oct.	Fruits frais de saison Feuille de chêne, choux rouge et blanc (BIO/GRTA) Pâtes et bolognaise végétarienne (Soja) Fromage râpé Yogourt et cassonade Pain au soja et miel
<b>Mercredi</b> 20 oct.	Fruits frais de saison Salade iceberg, dés de concombre, féta et menthe fraîche Steak haché de veau (Suisse.) Gratin de pommes de terre, jardinière de légumes d'automne Salade de fruits Cake au chocolat (Maison)
<b>Judi</b> 21 oct.	Fruits frais de saison Soupe de légumes Curry de légumes et pois chiches Riz basmati Compote de pomme et de rhubarbe Pain et fromage frais de chèvre à tartiner (BIO Le Sapalet)
<b>Vendredi</b> 22 oct.	Fruits frais de saison Salade composée Joues de lotte à l'Armoricaine Boulgour blond, cubes de céleri (BIO/GRTA) persillés Yogourt nature Focaccia de tomates cerise, huile d'olive et thym



**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**