

## **MENUS DE PRINTEMPS**

### **SEMAINE DU 09 MAI au 13 MAI 2022**

<b>Lundi</b> 09 mai.	Fruits frais de saison Salade verte (BIO/GRTA) Fricassée de porc caramélisé (Suisse) Lentilles vertes à l'orientale, poêlée de courgettes Fraises (France) Pain de seigle et fromage frais ail et ciboulette (Maison)
<b>Mardi</b> 10 mai.	Fruits frais de saison Salade de tomates (GRTA) Potée de la mer Riz pilaf, pak choï (BIO/GRTA) ferme de la Touvière à Meinier) Yogourt nature Pain (Maison) et confiture (Maison)
<b>Mercredi</b> 11 mai.	Fruits frais de saison Salade de concombres Cordon bleu de volaille (Suisse) Mousseline de pomme de terre douce et de carottes Yogourt aux fruits (BIO. Le Sapalet VD.) Cuchaules
<b>Judi</b> 12 mai.	Fruits frais de saison Carottes (BIO), céleri pomme(BIO) et chou rouge (BIO) et vinaigrette aux herbes Pâtes à la crème, champignons et pousses d'épinards Yogourt aux fruits (BIO Le Sapalet VD) Pain (Maison) et miel (GRTA)
<b>Vendredi</b> 13 mai.	Fruits frais de saison Feuille de chêne (BIO/GRTA) et radis roses (BIO/GRTA) Emincé de bœuf (GRTA) (Race Aubrac Ferme Desbiolles à Meinier) Boulogour blond, asperges vertes et raves rôties au four Compote de pommes et de fraises Cake choco/pistache (Maison)

**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**

