

MENUS D'ETE

SEMAINE DU 20 JUIN au 24 JUIN 2022

Lundi 20 juin.	Fruits frais de saison Salade verte, courgettes râpées (BIO/GRTA) et pluches de persil plat Steaks hachés de dinde (Suisse) aux olives Graine de semoule couscous, légumes au bouillon Yogourt et miel Pain de maïs et abricots
Mardi 21 juin.	Fruits frais de saison Salade iceberg Tofu fumé (GRTA) version Thaï Riz blanc, poêlée de légumes au soja Melon Pain Tessinois et fromage frais à tartiner
Mercredi 22 juin.	Fruits frais de saison Salade verte (BIO/GRTA), julienne de betteraves (BIO/GRTA) Fricassée d'agneau (NZ.) Orzo, ratatouille de légumes (BIO/GRTA) Yogourt nature Baguettes briochées et confiture fraise/rhubarbe (Maison)
Jeudi 23 juin.	Fruits frais de saison Salade de carottes (BIO/GRTA) Orecchiette et napolitaine au basilic Fromage râpé Yogourt aux fruits (BIO Le Sapalet VD.) Baguettes au levain (GRTA) et pâte à tartiner (Maison)
Vendredi 24 juin.	Fruits frais de saison Salade de tomates olivettes (GRTA) Filet de plie, crémeux Catalan Quinoa, choux fleur (BIO/GRTA) persillés Compote de pommes et de fraises Pain complet(GRTA) et fromage

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

