

MENUS des Grands-Hutins



Semaine du 15 au 19 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain au lait	Corbeille de fruits Pain Complet	Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain au seigle	Corbeille de fruits Pain Grisini
Dîner	Salade de concombre Risotto aux petits légumes Parmesan Yaourt aux fraises	Velouté de légumes Filet lieu noir <i>(Atlantique nord)</i> Pomme nature Carotte et cèleri Framboises	Salade de tomate Petits légumes farci végétarien Quinoa Concassées de tomate Boule de glace	Buffet de salade Lasagne de bœuf Petits légumes Mozzarella Pomme en tranche	Soupe de légumes Roti de dinde forestière Boulgour Petit pois Assortiments de légumes
Goûter	Gâteau sans sucre Jus de fruits Corbeille de fruits	Fromage blanc Compote de fruits frais Pain Ciabatta Corbeille de fruits	Pain aux céréales Tomme vaudoise Corbeille de fruits	Batonnets de légumes Purée d'avocat Pain grisini Corbeille de fruits	Céréales Verre de lait Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans				Compote de pomme pour le midi	Fruits coupé fin pour le midi
Menus des bébés	Riz Carotte Courgette Œuf	Pomme de terre Carotte Haricot vert Poisson	Blé Carotte Brocoli Œuf	Panais Carotte Chou Romanesco Bœuf	Mais Carotte Petit pois Volaille
Goûter des bébés	Pomme Banane Yaourt nature	Pomme Poire Yaourt nature	Framboise Mangue Yaourt nature	Pomme Fraise Yaourt nature	Poire Pomme Yaourt nature

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine **Suisse** ou **Française**.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes proviennent de la région et portent le label **GRTA** : Genève Région Terre Avenir

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 la direction

MENUS des Grands-Hutins

Semaine du 22 au 26 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain Grisini	Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain Complet	Corbeille de fruits Pain Ciabatta	Corbeille de fruits Pain au seigle
Dîner	Soupe de légumes Emincé de volaille Riz pilaf Choux de Bruxelles Framboises	Avocat vinaigrette Cannelloni épinard et ricotta Gruyères râpés Yaourt aux fruits	Salade Russe Tortillas aux pommes de terre et oignons Haricot vert Salade d'ananas	Buffet de salade Jabalaya au porc et ananas Orge perlée Brocoli Coupe de fraises	Velouté de légumes Filet de carrelet (Atlantique nord) Semoule couscous Fenouil Assortiments de fruits
Goûter	Compote de poire Biscuits Fromage blanc Corbeille de fruits	Gâteau pomme courgette Sans sucre Verre de lait Corbeille de fruits	Pain aux céréales Vache qui rit Tomate cherry Corbeille de fruits	Batônnets de légumes Mousse de thon Pain Grisini Corbeille de fruits	Flan chocolat Pain au lait Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans			Fruits coupé fin pour le midi		Fruits coupé fin le midi
Menus des bébés	Riz Carotte Choux de Bruxelles Volaille	Mais Carotte Epinard Poisson	Pomme de terre Carotte Haricot vert Œuf	Orge Brocoli Courgette Porc	Blé Carotte Fenouil Poisson
Goûter des bébés	Pomme Poire Yaourt nature	Poire Mangue Yaourt nature	Pomme Banane Yaourt nature	Poire Pomme Yaourt nature	Pomme Kiwi Yaourt nature

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine **Suisse** ou **Française**.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes proviennent de la région et portent le label **GRTA** : Genève Région Terre Avenir

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 la direction