



MENUS POUR LES 1- 4 ANS



Semaine du goût

21 au 25 septembre 2020:

Zéro Gaspi



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation à choix	Corbeille de fruits Pain toast	Corbeille de fruits Pain grissini	Corbeille de fruits Pain au sarrasin	Corbeille de fruits Pain blanc	Corbeille de fruits Pain tessinois
Dîner	<p>Potage de potimarron lié à la patate douce</p> <p>Poulet rôti GRTA à la dijonnaise Pâtes GRTA Sommité de brocoli</p> <p>Duo de fraise et framboise</p>	<p>Sérac sur son pain grillé ciboulette & échalote, pesto de fanes de carottes</p> <p>Hamburger de tofu Aubergine grillée Ketchup maison Purée de pied de brocoli</p> <p>Salade de melon et pastèque</p>	<p>Salade de concombre aux graines de lin</p> <p>Bâtonnets de panisse (farine pois chiche) Sauce tomate maison Riz pilaf Etuvée de jeunes carottes</p> <p>Milkshake aux fraises du pays</p>	<p>Gaspacho de tomate et concombre</p> <p>Filet de saumon d'élevage CH Curry de grenailles et topinambours Poêlée de champignons</p> <p>Panna cotta au lait GRTA et son coulis framboise</p>	<p>Salade de lentilles de Sauverny</p> <p>Riste d'aubergines et ses toasts du pain de la semaine Tomme genevoise rôtie</p> <p>Salade de fruits de la semaine</p>
Goûter	Crumble pomme et poire de la région Verre de lait GRTA	Clafoutis au raisin Jus de pomme avec les épiluchures	Pain de campagne Compote pruneaux & figes	Pain perdu Compote de mirabelles « maison »	Flocon d'avoine Yaourt GRTA Coulis de fraise-framboise

Toutes les viandes cuisines 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