



Semaine du 13 Au 17 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain Grisini	Corbeille de fruits Pain Complet	Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain au seigle	Corbeille de fruits Pain Grisini
Dîner	Soupe de Potimarron Ragout de veau Polenta Poireaux étuvés Ananas frais	Salade verte betteraves Cannelloni épinard et ricotta Mozzarella Brunoise de légumes Yaourt aux fruits	Buffet de salade Tartiflette Pomme de terre Reblochon Kiwi en tranche	Salade de maïs et haricot noir Paella au poisson (atlantique nord) Riz et petits légumes Flan vanille	Soupe de légumes Falafel de pois chiche Gratin de patate douce Courgettes étuvées Assortiments de fruits
Goûter	Fromage blanc compote de fruits frais Biscottes	Jus de fruits Confiture fraise Pain au lait Corbeille de fruits	Pain tessinois Marmelade de fruits frais Séré maigre Corbeille de fruits	Pain aux céréales Babybel Corbeille de fruits	Strudel aux pommes Verre de lait Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans	Fruits Coupé fin		Fruits coupé fin		Fruits coupé fin
Menus des bébés	Maïs Carotte Poireau Veau	Blé Carotte Epinard Volaille	Pomme de terre Courge Brocoli Œuf	Riz Carotte Choux fleurs Poisson	Patate douce Carotte Courgette Bœuf
Goûter des bébés	Pomme Banane Yaourt nature	Pomme Coing Yaourt nature	Kaki Mangue Yaourt nature	Pomme Coing Yaourt nature	Poire Kaki 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



Semaine du 20 Au 24 Octobre 2025

	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 Grisini	Corbeille de fruits Pain au seigle
Dîner	Buffet de salade Ravioli aux légumes Concassées de tomate Gruyère râpé Séré maigre compote de fruits	Velouté de Courge Quiche aux légumes Buffet de salade Salade de fruits frais	Salade de chou mélangé Roti de bœuf haché Panais Braisé Chou Romanesco Yaourt nature compote de fruits frais	Soupe de Potimarron Papet Vaudois Saucisse aux choux Pomme nature Poireaux Assortiments de fruits	Salade de radis Filet de sole (Sénégal) Semoule couscous Brocoli Gâteaux aux fruits
Goûter	Pain tessinois Confiture Corbeille de fruits	Séré maigre Compote de fruits frais Biscottes Corbeille de fruits	Concombre et carotte Mousse de thon Tomate cherry Pain Grisini Corbeille de fruits	Flan caramel Biscottes Corbeille de fruits	Pain aux céréales Appenzeller Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans			Sans crudités		
Menus des bébés	Patate douce Poireau Aubergine Volaille	Riz Carotte Brocoli Œuf	Panais Carotte Choux blancs Bœuf	Pomme de terre Courge Poireau Veau	Mais Courge Fenouil Poisson
Goûter des bébés	Pomme Poire Yaourt nature	Poire Coing Yaourt nature	Pomme Kaki Yaourt nature	Poire Banane 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

MENUS des Grands-Hutins

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