



Semaine du 26 Au 30 Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain complet	Corbeille de fruits Pain au seigle	Corbeille de fruits Pain blanc	Corbeille de fruits Biscottes	Corbeille de fruits Pain Tessinois
Dîner	Salade verte Macedoine de legumes Oeuf cuit dur Pâtes au beurre Epinard en branche Salade de fruits	Salade de Rampon Filet de Julienne (Atlantique nord) Pomme nature Fenouil Braisé Poire au sirop	Tomate Mozzarella Gnocchi a la Romana Petits légumes croquants Sauce napolitaine Sorbet au fruits	Carottes râpées Pizza d'Halloween Assortiments de fruits	Buffet de salade Tajine au Poulet Semoule couscous Chou et courgette Flan vanille
Goûter	Yaourt au marron Pain Ciabatta Corbeille de fruits	Fromage Tilsit Pain aux céréales Tomate cherry Corbeille de fruits	Fromage Blanc Compote de fruits Pain grisini	Gâteau aux fruits Verre de lait Corbeille de fruits	Mousse de truite fumée Pain grisini Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans					
Menus des bébés	Lentilles Carotte Epinard Œuf	Pomme de terre Courge Fenouil Poisson	Petit pois Courge Brocoli Œuf	Mais Carotte Choux fleurs Bœuf	Blé Carotte Courgette Volaille
Goûter des bébés	Pomme Banane Yaourt nature	Poire Kaki Yaourt nature	Pomme Kiwi Yaourt nature	Prune Coing Yaourt nature	Pomme Poire 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 02 Au 06 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain grisini	Corbeille de fruits Pain Intégral	Corbeille de fruits Pain au lait	Corbeille de fruits Pain tessinois	Corbeille de fruits Pain blanc
Dîner	Velouté de courge Filet de sandre frit (Atlantique Nord) Pomme vapeur Côte de bette Clémentines	Buffet de salade Lasagne aux petits légumes Gruyère râpé Salade de fruits	Salade Mexicaine Batonnets de Panis Jardiniere de legumes Petits pois au jus Séré Maigre Compote de fruits	Salade de Lentilles Ragoût de porc Boulgour Epinard au jus Quartier de Pomme	Velouté de courgette Sauté d'agneau Purée de patate douce Chou Romanesco Assortiments de fruits
Goûter	Céréales Verre de lait Corbeille de fruits	Yaourt nature Compote de fruits Pain au seigle	Pain aux céréales Gruyère en tranche Tomate cherry Corbeille de fruits	Tarte aux poires Verre de lait Corbeille de fruits	Petit suisse aux fruits Pain Paysans Corbeille de fruits
Spécificités 1-2 ans	Coupé fin pour le midi	Coupé fin pour le midi	Coupé fin pour le midi	Coupé fin pour le midi	Coupé fin pour le midi
Menus des bébés	Pomme de terre Côte de bette Aubergine Poisson	Blé Carotte Poireau Volaille	Pois chiche Carotte Brocoli Œuf	Boulgour Courge Epinard Porc	Patate Douce Courge Chou Romanesco Agneau
Goûter des bébés	Pomme Poire Yaourt nature	Pomme Banane Yaourt nature	Poire Coing Yaourt nature	Pomme Banane Yaourt nature	Pomme 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