

Menus de la semaine 18



lundi, 29 avril 2024
Menu 1 - 4 ans Salade verte (GRTA) Tajine de poulet (Suisse) aux épices orientales ¹ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Semoule (Bio) au bouillon (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Poêlée de légumes racines Yogourt aux fruits (lactose) Pain Pavé (Bio-GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
mardi, 30 avril 2024
Menu 1 - 4 ans Salade de carottes jaunes (GRTA) aux agrumes et coriandre Fish'n chips de colin (MSC Alaska) sauce tartare ² (gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, sulfites) Pommes de terre grenaille en persillade Mushy Peas (purée de petits pois écrasés) (lactose) Pomme golden Pain Paysan (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
jeudi, 2 mai 2024
Menu 1 - 4 ans Zurich Soupe glacée de courgettes au fromage frais (lactose) Emincé de veau (Suisse) à la Zurichoise ³ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Riz pilaf (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Carottes (GRTA) confites Tarte aux poires (gluten, œuf, soja, lactose, fruits à coque) Pain Mi-blanc (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
vendredi, 3 mai 2024
Menu 1 - 4 ans Salade de concombre en raïta de menthe (lactose, moutarde) Steak d'épeautre et provolone, crème de tomate (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, soja) Spätzli (gluten, lactose, œuf, soja) Brocolis Salade de fruits frais Pain Bis (GRTA) (gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sésame)

Alternatives végétariennes

¹ Tajine de pois et blé aux épices orientales
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

² Piccata de tofu aux herbes, sauce tartare
(gluten, lactose, œuf, soja, moutarde, sulfites)

³ Emincé de quorn à la Zurichoise
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

GRTA : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"

certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit

dans les principes de développement durable.



Menus de la semaine 19



lundi, 6 mai 2024
Menu 1 - 4 ans Duo de feuilles de chêne (GRTA) Fusilli al dente, polpette de bœuf (Suisse) à la Napolitaine ¹ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Fromage râpé (Lactose) Brocolis Compote de pommes Pain Paysan (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
mardi, 7 mai 2024
Menu 1 - 4 ans Salade de tomates colorées, huile de basilic maison et balsamique blanc (sulfites) Cervelas de volaille (Suisse) grillé aux épices cajun, sauce BBQ ² Rösti (lactose) Haricots beurre sautés en persillade (lactose) Mousse au chocolat (gluten, lactose, œuf, poisson, soja, arachide, fruits à coque) Pain Mi-blanc (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
jeudi, 9 mai 2024
Ascension
vendredi, 10 mai 2024
Menu 1 - 4 ans Pont de l'Ascension

Alternatives végétariennes

¹ Fusilli al dente, sauce Napolitaine au tofu
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

² Saucisse végétale grillée aux épices cajun, sauce BBQ
(gluten, soja)

³ Riz cantonais végétarien
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

GRTA : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"

certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit

dans les principes de développement durable.



Menus de la semaine 20



lundi, 13 mai 2024
Menu 1 - 4 ans
Salade de cœurs d'artichauts
Piccata de porc (Suisse), jus parfumé à la sauge ¹ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)
Penne rigate et légumes du soleil en ratatouille (gluten, œuf)
Yogourt aux fruits (lactose)
Pain Mi-blanc (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
mardi, 14 mai 2024
Menu 1 - 4 ans
Escalivade de légumes, condiment d'olives marinées
Navarin d'agneau (Suisse) printanier au romarin ² (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Riz
Poêlée de champignons au beurre de persil (lactose)
Poire à croquer
Pain Bis (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
jeudi, 16 mai 2024
Menu 1 - 4 ans
Salade de romaine au parfum d'Asie (soja, sésame)
Rouleau de printemps végétal, sauce légère au teriyaki (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)
Nouilles de riz
Courgettes sautées à la coriandre
Perles du japon au lait de coco et coulis de mangues (lactose)
Pain Pavé (Bio-GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
vendredi, 17 mai 2024
Menu 1 - 4 ans
Salade de haricots verts à l'échalote
Croustillant de cabillaud (MSC Atl. Nord/Ouest) sauce Andalouse ³ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)
Pommes de terre (GRTA) sautées
Et poivrons grillés
Banane
Pain Paysan (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

Alternatives végétariennes

¹ Gratin de penne rigate au gruyère, légumes du soleil en ratatouille
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

² Navarin de quorn printanier au romarin
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

³ Steak de blé et pois façon basquaise (céleri, gluten, lactose, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

GRTA : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"

certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit

dans les principes de développement durable.



Menus de la semaine 21



lundi, 20 mai 2024
<p style="text-align: center;">Pentecôte</p>
mardi, 21 mai 2024
<p style="text-align: center;">Menu 1 - 4 ans</p> <p style="text-align: center;">Salade verte (GRTA)</p> <p style="text-align: center;">Tortellini ricotta épinards (gluten, lactose, œuf, soja) Sauce napolitaine au basilic Emmental râpé (lactose)</p> <p style="text-align: center;">Yogourt framboise (lactose) Pain Pavé (Bio-GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>
jeudi, 23 mai 2024
<p style="text-align: center;">Menu 1 - 4 ans</p> <p style="text-align: center;">Salade de tomates persillées</p> <p style="text-align: center;">Crevettes (ASC Vietnam) sautées au curry rouge et lait de coco ¹ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, crustacés, mollusques, sulfites)</p> <p style="text-align: center;">Riz jasmin Haricots plats sautés</p> <p style="text-align: center;">Palet noix de coco (gluten, œuf, lactose, soja, fruits à coque) Pain Paysan (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>
vendredi, 24 mai 2024
<p style="text-align: center;">Menu 1 - 4 ans</p> <p style="text-align: center;">Salade coleslaw à la moutarde à l'ancienne (œuf, moutarde, sulfites)</p> <p style="text-align: center;">Cheddar cheeseburger de bœuf (Suisse) (gluten, lactose) ² (Iceberg, tomate)</p> <p style="text-align: center;">Sauce burger maison (moutarde, œuf, sulfites)</p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre wedges (gluten)</p> <p style="text-align: center;">Pomme golden</p>

Alternatives végétariennes

¹ Sauté de pois et blé au curry rouge et lait de coco
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

² Burger végétarien au cheddar (gluten, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

GRTA : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"

certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit

dans les principes de développement durable.



Menus de la semaine 22



lundi, 27 mai 2024	
Menu 1 - 4 ans	
Salade batavia (GRTA)	
Pavé de saumon (ASC Norvège) au beurre de lime ¹ (céleri, crustacé, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)	
Linguine (gluten, œuf)	
Brocolis	
Clafoutis pomme caramel (gluten, œuf, lactose, fruits à coque, soja, poisson, arachide)	
Pain Pavé (Bio-GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)	
mardi, 28 mai 2024	
Menu 1 - 4 ans	
Menu GRTA	
Assiette campagnarde	
Salade de pommes de terre Piémontaise (GRTA) (moutarde, œuf, sulfites)	
Œuf dur mayonnaise (GRTA) (moutarde, œuf, sulfites)	
Salade de dent de lion (GRTA) et tomates cerises (GRTA)	
Fromage (GRTA) (lactose)	
Yogourt aux fruits (GRTA) (lactose)	
Pain Paysan (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)	
jeudi, 30 mai 2024	
Menu 1 - 4 ans	
Salade de concombres en tzatziki	
	Croq'roesti au jambon de dinde (Suisse) et gruyère fondant ² (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)
Sauce au paprika fumé	
Courgettes à la provençale	
Fraises du pays	
Pain Mi-blanc (GRTA) (gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sésame)	
vendredi, 31 mai 2024	
Menu 1 - 4 ans	
Salade de choux blanc, vinaigre de riz et huile de sésame grillé Sésame noir torréfié (sésame)	
Aiguillettes de canard (France), sauce à l'orange ³ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)	
Riz basmati	
Wok de légumes (céleri, soja, sésame)	
	Salade d'ananas
Pain Bis (GRTA) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)	

Alternatives végétariennes

¹ Escalope de tofu au beurre de lime
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

² Croq'roesti au gruyère fondant
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

³ Emincé de blé sauce à l'orange
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

GRTA : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"

certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit

dans les principes de développement durable.

