

Menu

Du 20 au 24 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	<i>C O R B E I L L E D E F R U I T S</i>				
Repas		Salade verte et fonds d'artichaut Penne al Pesto Julienne de légumes Gruyère Pastèque	Soupe du marché Courgette ronde farcie au bœuf Riz pilaf Compote de pommes et cassis	Nems végétariens et guacamole Dos de saumon à l'oseille Pommes vapeur Epinards Glace vanille-fraise	Salade de rampon Magret de canard au romarin Navet glacé Quinoa Melon brodé
Goûter		Pain au maïs Tomme fermière Corbeille de fruits	Yahourt nature Miel Biscottes Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat et betterave rouge Corbeille de fruits	Pain et confiture (fraise et rhubarbe) Verre de lait Corbeille de fruits
	REPAS MIXÉS				
Protéine		Œuf	Bœuf	Poisson	Poulet
Légume		Carotte	Courgette	Epinard	Navet
Féculent		Pomme de terre	Riz	Pomme de terre	Semoule
Compote + Céréales		Pomme Poire Maïs	Pomme Banane Orge	Pomme Poire Boulgour	Pomme Melon Quinoa

Tous les poissons cuisinés sont d'origine suisse ou d'Atlantique.

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine suisse ou française.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes sont suisses ou proviennent de la région (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 notre personnel qui vous renseignera volontiers.