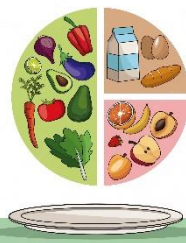


Menu

Du 13 au 17 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 maïs Gnocchis aux asperges et tomates gratinées Compote de pomme et poire	Soupe du marché Viennoise de dos de lieu noir Pommes vapeur Chou chinois Carpaccio d'oranges	Betterave rouge et pomme verte Pillons de poulet marinés au citron Orge Haricots beurre Salade de fruits	Salade de carotte Emincé de corn sauce satay Riz basmati Brocolis Mini banane	Salade tomate et mozzarella Brochette d'agneau kefta Semoule Carottes, courgettes, aubergines Smoothie detox
Goûter	Pain Fromage Corbeille de fruits	Tresse maison Verre de lait Corbeille de fruits	Fromage blanc Coulis de fraises Biscottes Corbeille de fruits	Barre de céréales et dattes Verre de lait Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Cracottes Corbeille de fruits
	REPAS MIXÉS				
Protéine	Oeuf	Poisson	Poulet	Bœuf	Veau
Légumes	Carotte	Chou chinois	Haricot vert	Brocoli	Courgette
Féculent	Pomme de terre	Blé	Pomme de terre	Riz	Pomme de terre
Compote + Céréales	Pomme Poire Maïs	Pomme Kiwi Boulgour	Pomme Poire Orge	Pomme Banane Quinoa	Pomme Poire Semoule

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.