

## Crèche de Saint-Mathieu

### REPAS DE LA SEMAINE DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024



#### MANDA'RIRES ET ARTI'CHOUX

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>	fruits ou bâtons de légumes				
<b>*Dîner</b>	Salade verte	Salade de carottes jaunes aux agrumes et coriandre	Céleri rémoulade	Soupe glacée de courgettes au fromage frais	Salade de concombre en raïta de menthe
	Tajine de pois et blé aux épices orientales	Fish n'chips de colin sauce tartare	Rôti de porc en basse température, forestière	Emincé de veau à la zurichoise	Steak d'épeautre et provolone, crème de tomate
	Semoule au bouillon	Pommes de terre grenailles en persillade	Cornettes au beurre	Riz pilaf	Spätzli
	Poêlée de légumes racines	Mushy Peas (purée de petits pois écrasés)	Haricots verts ciboulette	Carottes confites	Brocolis
<b>*Goûter</b>	Fruits	Fruits	Compote de poires	Fruits	Salade de fruits
	Yogourt aux fruits	Fromage	Yogourt	Tarte aux poires	Fromage
	Pain pavé	Pain paysan	Pain torsade	Lait	Pain bis


#### ARTI'CHOUX MIXES ET INTERMEDIAIRES

<b>*Dîner</b>					
<b>*Goûter</b>	compote de fruits - yogourt - céréales				

\*Le dîner et le goûter sont accompagnés de fruits

Les légumes et les fruits sont essentiellement de saison

Nous privilégions les produits certifiés GRTA (Genève, Région - Terre et Avenir) et BIO  
Les provenances des viandes et poissons seront affichées les lundis

 Présence de produits laitiers	 Présence de fruits à coque	 Présence de maïs
 Présence de gluten	 Présence d'œuf	 Présence de soja

