



REVOLUTION FOOD
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



Little Birds Montessori – Semaine du 5 novembre 2018

Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS			
Poulet aux champignons et oignons avec riz complet bio	Coucous végétarien aux légumes de saison avec menthe fraîche et pois chiche	Spaghettis à la bolognaise (sauce tomates, carottes, oignons et viande de bœuf)	Gratin de patates et courge à la crème légère et gruyère râpé
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Gâteau au yaourt	Salade de fruits frais locaux de saison

Little Birds Montessori – Semaine du 12 novembre 2018

Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS			
Omelette aux brocolis, herbes aromatiques fraîches et fromage frais avec riz bio	Emincé de dinde avec rondelles de carottes et quinoa bio	Colin labellisé pané au four accompagné d'épinards et de penne	Curry de tofu au lait de coco bio avec céleris, oignons et patates
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Crème catalane	Salade fruits de saison

Little Birds Montessori – Semaine du 19 novembre 2018

Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS			
Risotto au fromage et à la courge avec tranquette de jambon de poulet	Tofu mariné au soja sauté avec carottes, navets, oignons et nouilles chinoises	Cervelas de poulet avec purée de patates et brocolis	Œufs brouillés avec riz complet bio, amandes effilées, épinards, tomates séchées bio et herbes de saison
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Crème au chocolat noir bio

Little Birds Montessori – Semaine du 26 novembre 2018

Lundi 26 novembre	Mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS			
Röstis sautés au chorizo de volaille accompagné d'épinards	Pizza végétarienne maison avec concentré de tomates maison, champignons et gruyère	Steak de bœuf maison avec penne et chou-fleur gratiné au gruyère	Veau sauté aux oignons et bâtonnets de carottes avec boulghour
Fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Yaourt bio artisanal	Tarte aux fruits frais locaux de saison