



**REVOLUTION FOOD**  
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



PRIX CANTONAL  
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**LAURÉAT 2017**



### Little Birds Montessori – Semaine du 7 janvier 2019

Lundi 7 janvier	Mardi 8 janvier	Jeudi 10 janvier	Vendredi 11 janvier
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Risotto à la courge, gruyère râpé et petits carrés de dinde	Couscous de quinoa bio aux carottes, pois chiche, céleris et graines	Endives au jambon de poulet et béchamel légère gratinées au four accompagnées de pâtes	Emincé de champignons au persil frais avec tofu fumé et patates sautées
Fruits frais locaux de saison	Yaourt artisanal bio	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais de saison

### Little Birds Montessori – Semaine du 14 janvier 2019

Lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier	Jeudi 17 janvier	Vendredi 18 janvier
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Emincé de poulet aux oignons et carottes accompagné de penne	Gratin d'épinards au gruyère râpé et béchamel légère accompagné de riz complet bio	Poêlée de courge, amandes, curry et chorizo de volaille avec menthe fraîche bio et couscous	Poisson blanc au four avec herbes fraîches et citron bio accompagné de pomme de terre et céleris
Fruits frais locaux de saison	Tiramisu spéculos	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais de saison

### Little Birds Montessori – Semaine du 21 janvier 2019

Lundi 21 janvier	Mardi 22 janvier	Jeudi 24 janvier	Vendredi 25 janvier
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Lasagne de bœuf, carottes et oignons avec béchamel légère et gruyère râpé	Potiron rôti avec crumble de noisette et tofu fumé accompagné de quinoa bio	Macaronis à la sauce tomate et crème gratiné au gruyère râpé	Filet de dinde, topinambour et patates sautées
Fruits frais locaux de saison	Crème de chocolat	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison

### Little Birds Montessori – Semaine du 28 janvier 2019

Lundi 28 janvier	Mardi 29 janvier	Jeudi 31 janvier	Vendredi 1 <sup>er</sup> février
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Poulet aux carottes et miel local accompagné de couscous bio	Ragoût de légumes d'hiver avec tofu mariné, graine de chia accompagné de boulghour	Pizza basilic, sauce tomate, mozzarella, jambon de dinde, champignons et gruyère râpé	Curry d'épinards et lentilles au lait de coco bio avec riz bio
Fruits frais locaux de saison	Clafoutis aux poires	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison