



**REVOLUTION FOOD**  
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



PRIX CANTONAL  
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**LAURÉAT 2017**



### Montessori Little Birds – Semaine du 1er juin 2020

Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Poulet aux légumes de saison avec purée de patates	Ragoût de boeuf avec carottes et céleris accompagné de boulghour	Pizza végétarienne aux tomates mozzarella et basilic frais avec gruyère râpé	Curry de légumes de saison avec pois chiche et herbes fraîches bio Accompagné de riz complet bio
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Fondant au chocolat noir bio

### Montessori Little Birds – Semaine du 8 juin 2020

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Emincé de poulet avec courgettes et oignons accompagné de roëstis genevois	Bœuf sauté aux oignons et pak choï avec nouilles chinoises	Courgettes farcies à la viande de bœuf et gruyère râpé avec du riz complet bio	Omelette au fromage de chèvre, épinards et champignons avec boulghour
Fruits frais locaux de saison	Yaourt artisanal	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison

### Montessori Little Birds – Semaine du 15 juin 2020

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Hachis parmentier de bœuf aux oignons et carottes gratiné avec du gruyère râpé	Œufs brouillés avec riz complet bio, amandes effilées, courgettes, tomates et herbes fraîche bio	Tagliatelles sautées aux légumes de saison et sauce soja avec tofu mariné	Poisson blanc labellisé au four accompagné de fenouil et de cornettes
Fruits frais locaux de saison	Flan maison	Tarte aux fruits frais de saison	Salade de fruits frais locaux de saison

### Montessori Little Birds – Semaine du 22 juin 2020

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<b>CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS</b>			
Risotto aux asperges vertes et gruyère râpé Accompagné de tranchettes de jambon de poulet	Poêlée de légumes de saison et pois chiche, noix, curry et graines de chia avec menthe fraîche bio et couscous	Omelette aux brocolis, fromage frais et herbes fraîches bio avec riz complet bio	Bœuf aux petits pois et carottes avec gratin dauphinois
Fruits frais locaux de saison	Cake au yaourt	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison

## Montessori Little Birds – Semaine du 29 juin 2020

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN COMPLET ARTISANAL GENEVOIS			
Poulet à la crème Bâtonnets de carottes Accompagné de riz bio	Poireaux et tofu au curry et lait de coco bio Riz blanc bio et graines de chia	Emincé de poulet au citron vert bio avec sauté de patates et céleris	Flan au saumon fumé labellisé et brocolis avec pâtes
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais de saison	Namandier aux amandes bio	Salade de fruits frais locaux de saison