



REVOLUTION FOOD
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



Montessori Little Birds – Semaine du 2 mai 2022

Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN ARTISANAL GENEVOIS			
Tofu sauté à l'ail accompagné de brocolis et boulghour	Pizza végétarienne aux aubergines avec gruyère râpé	Omelette d'asperges fraîches, rondelles de carottes et riz bio	Macaronis à la sauce tomate et crème légère, petits pois et carottes gratiné au gruyère râpé
Fruits frais locaux de saison	Séré maigre au chocolat	Cake aux fruits frais de saison	Compote de fruits de saison

Montessori Little Birds – Semaine du 9 mai 2022

Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN ARTISANAL GENEVOIS			
Riz complet bio sauté aux œufs accompagné de courgettes, herbes aromatiques bio et amandes	Spaghettis bolognaise de lentilles, carottes et oignons	Roestis aux fromage petits pois et champignons accompagnés d'épinards au four	Tofu aux herbes fines, fenouil en gratin, béchamel maison et quinoa bio
Fruits frais locaux de saison	Yaourt au miel	Tarte au flan	Salade de fruit de saison

Montessori Little Birds – Semaine du 16 mai 2022			
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN ARTISANAL GENEVOIS			
Lasagnes aux aubergines avec béchamel maison et gruyère	Steak de quinoa maison avec chou fleur et riz blanc bio	Penne avec tofu sauté au chou-fleur	Lentilles, carottes et oignons aux curcuma avec patates au four
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Biscuit roulé aux fruits	Cake aux noix

Montessori Little Birds – Semaine du 23 mai 2022			
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
CHAQUE MENU COMPORTE UNE SALADE FRAICHE DE SAISON ET PAIN ARTISANAL GENEVOIS			
Risotto au céleri asperges et gruyère	Croquettes de fromage maison avec céleri au four et fusili	Jour férié	Ecole fermée
Chaussons aux pommes	Cake au dulce de lecce	Jour férié	Ecole fermée

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, vous pouvez directement vous adresser à nous via l'adresse e-mail : info@revolutionfood.ch ou par téléphone au 078 205 70 47.

Origine viande : Genève et Suisse

Légumes : Genève et Suisse