REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

PRIX CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017

REVOLUTION FOOD

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Fourchette verte

Les Ateliers d'Alice - Semaine du 23 novembre 2026				
lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Velouté de carottes	Celeri rapé	Crème de carotte	Salade de betterave	Crème de mais (sans allergène)
Gyosas aux légumes Riz aux œufs (œuf) Chou Fleur au paprika	Poisson blanc persillé, navet au four et boulgour (gluten)	Delices de poulet à la provencale accompagné de pates et légumes de saison	Quiche au fromage (gluten,lactose,œuf) accompagné de brocolis	Curry de bœuf haché, riz basmati et épinards coco
Yaourt aux fruits (lactose)	Cake à la pomme (œuf,lactose,gluten)	Salade de fruits frais	Pomme au four	Banane et yaourt (lactose)

Origine : Agneau : CH ¦ Boeuf : CH ¦ Poulet: CH ¦ Dinde : CH ¦ Poisson : Atlantique ¦ Légumes et fruits : GE et CH ¦ Pain : GE

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

PRIX CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017

REVOLUTION FOOD

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Fourchette verte

Les Ateliers d'Alice - Semaine du 30 novembre 2026				
lundi 30 novembre 2026	mardi 01 décembre 2026	mercredi 02 décembre 2026	jeudi 03 décembre 2026	vendredi 04 décembre 2026
Salade de carotte	Soupe de lentilles et celeri	Salade de betterave	Velouté aux légumes	Celeri rapé
Sauté de haricots rouge (légumineuse) et butternut Boulgour	Riz sauté aux légumes et bœuf haché (soja)	Gratin de pates (œuf, gluten) aux petits pois, sauce crème tomate et fromage râpé (lactose)	Tranche de bœuf braisé sauce brune, pates (œuf,gluten) et brocolis	Quiche aux légumes et quorn (lactose,gluten,œuf) et persillade Brocolis
Yaourt au miel (lactose)	Cake aux noix (fruits à coque, gluten,lactose,œuf)	Bananes	Fruits de saison	Riz au lait maison à la vanille (lactose)

Origine : Agneau : CH ¦ Boeuf : CH ¦ Poulet: CH ¦ Dinde : CH ¦ Poisson : n/a ¦ Légumes et fruits : GE et CH ¦ Pain : GE

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

PRIX CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017

REVOLUTION FOOD

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Fourchette verte

Les Ateliers d'Alice - Semaine du 07 décembre 2026				
lundi 07 décembre 2026	mardi 08 décembre 2026	mercredi 09 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade de Mais	Velouté de champignons (champignons)	Salade de celeri	Salade verte	Soupe de l'escalade
Pot au feu au bœuf, légumes de saions et pomme de terre vapeur	Omelette nature , blé (gluten) et légumes mijotés	Spaghetti carbonara de volaille et brunoise de carotte (œuf,gluten,lactose)	Tajine de pois chiche (légumineuse) à la courge Boulgour (gluten)	Fricassé de volaille, riz basmati et gratin de cardons (lactose)
Compote de pommes	Salade de fruits frais	Séré (lactose) aux fruits de saison	Cookies (lactose,œuf, gluten) et fruits de saison	Pain fromage (lactose)

Origine : Agneau : CH ¦ Boeuf : CH ¦ Poulet: CH ¦ Dinde : CH ¦ Poisson : n/a ¦ Légumes et fruits : GE et CH ¦ Pain : GE

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

PRIX CANTONAL DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017

REVOLUTION FOOD

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Fourchette verte

Les Ateliers d'Alice - Semaine du 14 décembre 2026				
lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Velouté de chou fleur	Servi avec le plat	Salade de betterave	Velouté à la courge	Salade de carotte
Poisson blanc au four sauce napolitaine, boulgour (gluten) et celeri au paprika (celeri	Pizza au Champignons (gluten,lactose) avec salade mêlée	Ailes de poulet sauce barbecue Pates Haricots verts	Dinde sauce aux marrons Haricots verts et gratin dauphinois au lait et gruyère râpé (lactose)	Burger à l'omelette accompagné de panais roti et potatoes maison
Yaourt au miel (lactose)	Fruits de saison	Mandarines	Cake au chocolat (lactose, gluten, oeuf)	Salade de fruits de saison

Origine : Agneau : CH ¦ Boeuf : CH ¦ Poulet: CH ¦ Dinde : CH ¦ Poisson : Italie ¦ Légumes et fruits : GE et CH ¦ Pain : GE