



PRIX CANTONAL  
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**LAURÉAT 2017**



**REVOLUTION FOOD**

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



### Les Ateliers d'Alice - Semaine du 29 juin 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 01 juillet 2026	jeudi 02 juillet 2026	vendredi 03 juillet 2026
Carottes rapées	Salade de concombre	Salade verte	Coleslow	Dips de légumes de saison
Quiche au thon et petits légumes, brocolis vapeur (lactose, gluten, oeuf)	Tajine de légumes et pois chiches, semoule (gluten)	Penne à la carbonara de dinde et carottes (gluten, lactose, oeuf)	Hachis parmentier (lactose) et ratatouille de saison	Salade de pomme de terre et oeuf accompagnée de saucisse de volaille
Yaourt au coulis de framboise (lactose)	Salade de fruits à la fleur d'oranger	Compote de pommes et fraises	Bâtonnets de gruyère Suisse (lactose)	Gâteau au chocolat

*Origine : Agneau : CH | Boeuf : CH | Poulet: CH |  
Dinde : CH | Poisson : Ocean indien | 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



### Les Ateliers d'Alice - Semaine du 06 juillet 2026

lundi 06 juillet 2026	mardi 07 juillet 2026	mercredi 08 juillet 2026	jeudi 09 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Salade de carottes	Salade de tomate	Salade coleslaw	Salade mêlée	Salade de maïs
Nouilles (gluten, œuf) sautées sauce teriyaki aux œufs et légumes d'été	Gyosa (gluten) aux légumes, sauce aigre doux, riz basmati et brocolis	Emincé de dinde au basilic, tomates au four accompagné de boulgour (gluten)	Lasagne au bœuf avec bechamel maison et gruyère (gluten,lactose,œuf)	Riz casimir au jambon de dinde et petit pois
Yaourt à la fraise (lactose)	Batonnet de fromage	Fruits de saison	Cookies maison (lactose,gluten,œuf)	Tarte aux pommes (gluten,œuf,lactose)

*Origine : Agneau : CH | Bœuf : 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



Les Ateliers d'Alice - Semaine du 13 juillet 2026				
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Salade coleslaw	Salade de betterave	Salade de carottes	Salade mêlée	Salade de tomate
Poulet au curry, riz parfumé et légumes de saison	Burger maison 100% boeuf (gluten, œuf) accompagné de potatoes maison et carottes au four	Nuggets de poisson (gluten,œuf), ratatouille de saison et pommes vapeur	Penne (gluten,œuf) à la sicilienne gratinée au gruyère (lactose)	Omelette (œuf) aux fines herbes, carottes glacées et boulgour (gluten)
Cake au chocolat (gluten,lactose,œuf)	Fromage blanc (lactose) et compote de fruits	Fruits frais de saison	Flan au chocolat (lactose,gluten,œuf)	Salade de fruits de saison

*Origine : Agneau : CH | Boeuf : CH | Poulet: CH |  
Dinde : CH | Poisson : Afrique du Sud | Légumes et fruits  
: GE et CH | Pain : GE*