




# MENUS GLOBAIRES

Les menus peuvent subir des petites modifications

## Mars 2024

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
26 Février au 1 Mars	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan
	<b>Entrée</b> : Salade verte* et légumes râpés	<b>Entrée</b> : Salade verte* coleslaw	<b>Entrée</b> : Velouté de poireaux	<b>Entrée</b> : Salade verte* et concombre
	<b>Plat</b> : Pennes à la bolognaise Fromage râpé	<b>Plat</b> : Falafels aux épices Sauce tomate Légumes grillés	<b>Plat</b> : Emincé de poulet (Suisse) façon Kebab Pommes de terre rôties Carottes au jus	<b>Plat</b> : Hachis parmentier de légumes gratiné au fromage
	<b>Dessert</b> : Tartelette citron	<b>Dessert</b> : Séré aux fraises	<b>Dessert</b> : Clémentine	<b>Dessert</b> : Compote pommes
4 au 8 Mars	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet
	<b>Entrée</b> : Salade verte* céleri rémoulade	<b>Entrée</b> : Salade verte* carottes râpées	<b>Entrée</b> : Salade de chou colorée	<b>Entrée</b> : Salade verte* et fromage
	<b>Plat</b> : Aiguillettes de colin panées aux céréales (Atlantique Nord-Est) Citron	<b>Plat</b> : Pizza Margherita	<b>Plat</b> : Boulettes de bœuf (Suisse) à la suédoise Purée de pommes de terre	<b>Plat</b> : Pad thai aux légumes asiatiques, cacahuètes et noix de cajou Brocolis vapeur
	Riz blanc		 Haricots plats	
	Bâtonnières de légumes			
	<b>Dessert</b> : Chou parfum vanille	<b>Dessert</b> : Pomme	<b>Dessert</b> : Skyr	<b>Dessert</b> : Compote de fruits
11 au 15 Mars	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet
	<b>Entrée</b> : Salade verte* betterave mayonnaise	<b>Entrée</b> : Salade verte* Mais	<b>Entrée</b> : Soupe parmentière	<b>Entrée</b> : Salade mûlée
	<b>Plat</b> : Paëlla aux légumes et lupin, maïs et soja	<b>Plat</b> : Cordon bleu de poulet (Suisse) Galette de rösti Petits pois	<b>Plat</b> : Raviolini au fromage Mirepoix de légumes Fromage râpé Sauce tomate	<b>Plat</b> : Beignet de merlu au four (Atlantique Centre-Est) Sauce froide tomatée Pommes de terre au four Epinards
	<b>Dessert</b> : Pomme	<b>Dessert</b> : Bifidus à la framboise	<b>Dessert</b> : Banane	<b>Dessert</b> : Mousse au chocolat
18 au 22 Mars	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta
	<b>Entrée</b> : Salade verte* mimosa	<b>Entrée</b> : Salade de pois cassés	<b>Entrée</b> : Salade verte*	<b>Entrée</b> : Salade verte* et noix
	<b>Plat</b> : Galettes de pommes de terre et fromage Courgettes sautées	<b>Plat</b> : Sauté de poulet (Suisse) au xawaash maison Riz somalien aux épices : Bariis Iskukaris Epinards	<b>Plat</b> : Médailon de pois et blé Sauce aux aromates Riz blanc Haricots verts	<b>Plat</b> : Pâtes au pesto Brunoise de légumes du soleil Fromage râpé
	<b>Dessert</b> : Compote de fruits	 <b>Dessert</b> : Yogourt chocolat	<b>Dessert</b> : Pomme rouge	<b>Dessert</b> : Flan au caramel
25 au 29 Mars	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Vendredi Saint</b>
	<b>Entrée</b> : Légumes râpés	<b>Entrée</b> : Salade verte* et chou blanc	<b>Entrée</b> : Salade de carottes	
	<b>Plat</b> : Viennoise de dinde (France) au four Tranche de citron Boulgour Poêlée campagnarde	<b>Plat</b> : Nems de légumes Sauce au soja Riz coloré Julienne de légumes	<b>Plat</b> : Boulettes d'agneau (Irlande) sauce brune Semoule fine Ratatouille	
	<b>Dessert</b> : Clémentine	<b>Dessert</b> : Séré à la fraise	<b>Dessert</b> : Lapin de Pâques	

\*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde



Street Food

