

MENUS GLOBAIRES

Les menus peuvent subir des petites modifications

Novembre 2023				
Dates	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
30 Octobre au 3 Novembre	Pain : Pain torsadé *	Pain : Pain mi-blanc *	Pain : Torsadé aux graines *	Pain : Pavé bio *
	Entrée : Salade verte et légumes rapés	Entrée : Salade verte et maïs	Entrée : Soupe de légumes	Entrée : salade verte et endives
	Plat : Spaghetti bolognaise de Bœuf (Suisse) Fromage rapé	Plat : Pizza au fromage	Plat : Emincé de poulet (Suisse) Boulgour légumes à la méridonnaise	Steak haché de bœuf (Suisse) jus brun Duo de carottes Riz
	Dessert : Paris-Brest	Dessert : Banane	Dessert : Ananas au sirop	Dessert : Mini Babybel
6 au 10 Novembre	Pain : Mi-blanc *	Pain : Bio*	Pain : Torsadé *	Pain : Tessinois *
	Entrée : Salade mêlée	Entrée : Concombres sauce blanche	Entrée : Salade verte et croûtons	Entrée : Salade de céleri
	Plat : Couscous de légumes et pois chiches Semoule dorée Boulettes d'Agneau	Plat : Burritos Emincé de dinde (France) aux épices douces Pommes de terre cuts Salade verte et légumes rapés	Plat : Lasagnes aux légumes gratinées au four	Plat : Aiguillettes de colin panées aux céréales (Atlantique Nord-Est) Sauce aurore Ebly gourmand Epinards
	Dessert : Pomme	Dessert : Calin au coulis de fruits	Dessert : Compote pomme poire	Dessert : Danette chocolat
13 au 17 Novembre	Pain : Mi-blanc *	Pain : Torsadé aux graines	Pain : Pavé bio	Pain : Tessinois *
	Entrée : Salade verte et betterave	Entrée : Salade verte et dés de fromage	Entrée : Soupe de courge	Entrée : Salade verte et mimosa d'œuf
	Plat : Haut de cuisse poulet (Suisse) façon basquaise Riz blanc Petits pois	Plat : Pad thai aux légumes asiatiques, pois chiches et cacahuètes Linguine	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) sauce moutarde Galettes de pommes de terre Choux de Bruxelles	Plat : Gratin de penne aux poireaux jambon de dinde Carottes et céleri au jus
	Dessert : Séré à la fraise	Dessert : Mousse chocolat	Dessert : Poire	Dessert : Donut's chocolat
20 au 24 Novembre	Pain : Torsadé*	Pain : mi blanc*	Pain : Torsadé aux graines	Pain : Pavé bio *
	Entrée : Taboulé libanais	Entrée : Carottes râpées	Entrée : Salade verte et légumes rapés	Entrée : Salade verte cubes de fromage
	Plat : Falafels libanais aux épices Sauce tomate Légumes sautés Mousseline de courge	Plat : Boulette de bœuf (Suisse) sauce brune Pommes de terre au four Courgettes sautées	Plat : Cannellonis de bœuf (Suisse) sauce crème tomatée et fromage gratinées au four	Plat : Cordon bleu de poulet (Suisse) citron Gnocchi semoule au four Haricots verts
	Dessert : Tranche choco-noix de coco	Dessert : Yogourt aux fruits	Dessert : Pomme	Dessert : Petit suisse aux fruits

*Produit GRITA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 🌻

Saveurs du Monde

Street Food

