


MENUS GLOBAIRES

Les menus peuvent subir des petites modifications

MARS				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 au 7 mars	Pain : Mi-blanc	Animation  KEBAB	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte* et légumes râpés*		Entrée : Achard de légumes au curcuma (carotte, chou blanc, courgettes)	Entrée : Salade verte* et concombre
	Plat : Penne à la bolognaise de bœuf (Suisse)		Plat : Poulet (Suisse) coco aux épices douces	Plat : Pizza Jambon de dinde (France) et fromage
	Fromage râpé		Riz	
	Dessert : Tartelette citron #		Dessert : Salade de fruits	Dessert : Mousse chocolat
10 au 14 mars	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Pita
	Entrée : Salade verte* et mimosa	Entrée : Salade verte* et céleri rémoulade	Entrée : Soupe parmentière (pommes de terre et poireaux)	Entrée : Salade de chou et carottes
	Plat : Galettes de pommes de terre, fromage et jambon de dinde	Plat : Aiguillettes de colin # panées aux céréales (Atlantique Nord-Est)	Plat : Farfale au pesto	Plat : Bœuf haché (Suisse) au curry doux duo de carottes et céleris
	Haricots verts persillés	Citron	Fromage râpé	Riz blanc
		Blé gourmand		
	Dessert : Compote de fruits	Dessert : Pomme	Dessert : Gâteau choco-coco	Dessert : Yogourt nature (Sucre)
17 au 21 mars	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade verte* et betterave cuite	Entrée : Salade verte* et lentilles à la moutarde	Entrée : Salade verte* et maïs	Entrée : Salade verte* et chou blanc
	Plat : Emincé de dinde (France) jus brun	Plat : Gratin de macaronis au fromage	Plat : Cordon bleu # de poulet (Suisse)	Plat : Nems # de poulet (Suisse) (chou blanc, carottes, poireaux, germes de mungo)
	Semoule dorée	Épinards en branche	Galette de rösti	Sauce au soja
	Brocolis		Petits pois	Riz façon "Cantonais"
	Dessert : Donut chocolat	Dessert : Pêches au sirop	Dessert : Banane	Dessert : Clémentine
24 au 28 mars	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade verte* et noix	Entrée : Légumes râpés	Entrée : Céleri rémoulade et œuf dur	Entrée : Salade de carottes râpées
	Plat : Quiche au fromage #	Plat : Viennoise de dinde # (France) au four	Plat : Wraps de bœuf (Suisse)	Plat : Boulettes d'agneau (Irlande) sauce brune
	Fondue de poireaux et blettes	Tranche de citron	Mijoté de légumes et haricots rouge (carottes, courgettes, maïs, aubergines)	Semoule fine
		Boulgour		Ratatouille (aubergines, poivrons et courgettes)
	Dessert : Yogourt à la Mangue	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Yogourt chocolat	Dessert : Poire

*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 🌻

Saveurs du Monde

Street Food



Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et sauce à salade ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison