

MEANUS GOUBAÏRIES

Les menus peuvent subir de petites modifications

MAI				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 au 9 mai	 <p>Picnic</p>	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales	Pain : Complet
		Entrée : Salade verte* et carottes	Entrée : Salade de tomates*, basilic et cacahuètes	Entrée : Salade verte* et légumes râpés (carottes et céleris)
		Plat : Nuggets de cabillaud (Atlantique centre est)#	Plat : Kimo de bœuf (Suisse) malgache	Plat : Cannelloni à la méditerranéenne gratinés au four# (carottes, poivrons, courgettes, tomates, oignons, aubergines)
		Sauce aurore	Pommes de terre et carottes au bouillon	Sauce légère au fromage
		Riz aux petits pois		Dessert : Eclair chocolat
Dessert : Banane	Dessert : Chocolat liégeois			
12 au 16 mai	Pain : Paysan	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales
	Entrée : Céleri remoulade	Entrée : Salade mêlée* et lentilles vertes	Entrée : Salade iceberg	Entrée : Salade verte* et légumes râpés bâton de fromage
	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) jus au romarin	Plat : Tortellinis de boeuf#	Plat : Escalopine de saumon (Norvège) pochée	Plat : Couscous de légumes (courgettes, céleris et carottes) aux pois chiches
	Purée de pommes de terre et haricots verts	Sauce légère lactée aux herbes	Sauce aux agrumes	
			Petit épeautre et brocolis	
Dessert : Fromage blanc au sucre	Dessert : Compote de fruits maison	Dessert : Pêches au sirop	Dessert : Yogourt abricot	
19 au 23 mai	Pain : Pita	Pain : Paysan	 <p>Picnic</p>	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade chou et carottes* à la grecque	Entrée : Salade verte*		Entrée : Salade verte* et graines de tournesol
	Plat : Gyros de volaille (Suisse)	Plat : Gnocchi à la romana, tomates et olives#		Plat : Penne complètes
	 Tomates et oignons rouge	Mirepoix de légumes (carottes, petit pois et céleris)		Carbonara de dinde et légumes, parfumé à la sariette
	Tzatziki et pommes de terre rôties	Fromage râpé		Grana padano
Dessert : Yogourt au miel	Dessert : Tarte au flanc	Dessert : Yougourt aux fruits mixés		
26 au 30 mai	Pain : Céréales	Pain : Complet		
	Entrée : Salade de légumes râpés* (duo de carottes et céleris)	Entrée : Salade verte* et râpé de cheddar		
	Plat : Saucisse de porc (Suisse)	 Plat : Fish and chips# (Atlantique Nord-est)		
	Cassoulet haricots blancs	Potatoes aux épices		
		Tomate au four		
Dessert : Salade de fruits	Dessert : Séré maigre nature (sucre)			

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 

pro. entreprise humaine



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