

MEHUS SGOBARIES

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	
	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 sarriette
	Tzatziki et pommes de terre rôties	Fromage râpé		Grana padano
Dessert : Yogourt au miel	Dessert : Tarte au flanc	Dessert : Yogourt 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		
	Dessert : Salade de fruits	Tomate au four		
	Dessert : Séré maigre nature (sucre)			

*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 

pro.  entreprise humaine

GENÈVE REGION TERRE AVENIR 

FAIT MAISON 

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