






MEHUS SGOBAIRES

Les menus peuvent subir des petites modifications

Novembre 2024

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 octobre au 01 novembre	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Bun noir	Pain : Pain complet
	Entrée : Salade verte* et légumes râpés	Entrée : Salade verte* et maïs	Entrée : Soupe de courges et carottes*	Entrée : Salade verte* et endives
	Plat : Spaghetti bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Duo de gnocchi à la courge, curcuma et pommes de terre	Plat : Chicken burger	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse)
	Fromage râpé	Légumes grillés (aubergines, courgettes et poivrons)	Pommes de terre cuts	Jus brun
				Duo de carottes et romanescos
	Dessert : Milco fraise	Dessert : Banane	Dessert : Clémentine	Dessert : Pastéis de nata
04 au 08 novembre	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Salade de haricots rouges à la tomate et poivrons doux	Entrée : Salade verte* et croûtons	Entrée : Salade de céleris
	Plat : Légumes couscous (carottes, céleris et courgettes)	Plat : Picadillo au poulet (Suisse) à la cubaine	Plat : Quenelles nature gratinées au fromage	Plat : Filet de saumon (Norvège)
	Semoule dorée	 Riz blanc	Petits pois, carottes	Sauce citron
	Boulettes d'agneau au jus			Blé gourmand
	Dessert : Pomme	Dessert : Clémentine	Dessert : Compote pomme-poire	Dessert : Crème chocolat
11 au 15 novembre	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade verte* et betteraves	Entrée : Salade verte* et dés de fromage	Entrée : Soupe de légumes	Entrée : Salade verte* et mimosa d'œuf
	Plat : Poulet (Suisse) façon basquaise	Plat : Omelette nature	Plat : Crêpe au fromage	Plat : Gratin de penne aux poireaux et jambon de dinde
	Boullgour	Pommes de terre sautées	 Ratatouille	Carottes et céleris au jus
	Petits pois	Brocolis		
	Dessert : Mousse chocolat	Dessert : Séré à la fraise	Dessert : Tarte aux pommes	Dessert : Donut chocolat
18 au 22 novembre	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Céréales
	Entrée : Taboulé	Entrée : Carottes râpées	Entrée : Salade verte* et légumes râpés	Entrée : Salade verte* et tomates cerises
	Plat : Falafels aux épices	Plat : Boulettes de bœuf (Suisse)	Tortellini tricolore	Plat : Empanada a la viande de bœuf (Suisse)
	Sauce tomate	Sauce brune	Sauce crème tomatée et fromage	 Haricots verts
	Légumes sautés (courges, patates douces, carottes jaunes, panais et fèves)	Pommes de terre au four		
	Dessert : Tranche choco-noix de coco	Dessert : Yogourt à la fraise*	Dessert : Compote de pommes	Dessert : Pointe chocolat
25 au 29 novembre	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Pain naan	Pain : Paysan
	Entrée : Salade de choux	Entrée : Salade verte* et betteraves	Entrée : Salade de concombres au yogourt	Entrée : Maïs en salade
	Plat : Emincé de poulet (Suisse) au romarin	Plat : Tarte au fromage	Plat : Dahl de lentilles aux épices douces et brunoise de légumes	Plat : Sticks de poisson panés (Atlantique Nord-Est)
	Blé	Purée de légumes (courgettes, carottes, céleris et potimarrons)	 Riz	Tranche de citron
	Courgettes sautées			Pommes de terre vapeur
	Dessert : Mousse au chocolat	Dessert : Pomme Rouge	Dessert : Fromage blanc à la mangue	Dessert : Clémentine

*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème

Saveurs du Monde

Street Food