






MENUS GLOBAIRES


Les menus peuvent subir des petites modifications

FEVRIER				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 au 7 février	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade verte* et mimosa	Entrée : Salade verte* et betteraves	Entrée : Salade verte* et maïs	Entrée : Soupe de courges et carottes
	Plat : Mini crêpes au fromage #	Plat : Pavé de saumon (Norvège) sauce citron	Plat : Feuilleté aux légumes # (brocolis, ricotta) Tranche de dinde fumée	Plat : Emincé de poulet (Suisse) sauce brune
	Galette de pommes de terre	Semoule dorée	Petits-pois	Riz
	Brocolis	Ratatouille de légumes (courgettes, aubergines, poivrons et oignons)	Carottes	Crumble de courgettes
	Dessert : Crêpe au sucre	Dessert : Clémentine	Dessert : Milco à la fraise	Dessert : Banane
10 au 14 février	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan	Pain : Complet
	Entrée : Salade de batavia*, choux blancs et rouges emincés	Entrée : Soupe de légumes*	Entrée : Salade verte* et carottes râpées	Entrée : Salade verte* et coleslaw
	Plat : Pavé de colin à la bordelaise# (Atlantique Nord-Est)	 Plat : Knöpfli au fromage	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) jus au thym	Plat : Escalope de dinde (Suisse) sauce tomate aux épices
	Blé gourmand	Ragoût de légumes (choux-fleurs, haricots verts, carottes)	Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	Riz doré
	Carottes fondantes		Haricots verts	Mirepoix de légumes (duo de carottes, céleris, poireaux)
	Dessert : Eclair au chocolat	Dessert : Apfelstrudel	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Séré nature (sucre)
17 au 21 février	Pain : Ciabatta	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte* et légumes râpés	Entrée : Salade verte et noix	Entrée : Soupe de pois cassés	Entrée : Salade verte* et dés de fromage
	Plat : Rösti demi-lune	Plat : Penne à la bolognaise de bœuf (Suisse)	 Plat : Fish#and chips	Plat : Omelette nature
	Légumes grillés (aubergines, poivrons courgettes), fromage raclette Jambon de dinde	Fromage râpé	Salade verte	Mijoté de légumes paysan (carottes, céleris, courgettes) et pommes de terre
			Pommes de terre au four	
	Dessert : Pêches au sirop	Dessert : Mousse chocolat	Dessert : Compote de pommes	Dessert : Clémentine
24 au 28 février				

*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