





MENUS GOLAÏRES

Les menus peuvent subir de petites modifications


AVRIL				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
31 mars au 4 avril	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte* et noix		Entrée : Salade de carottes*	Entrée : Salade iceberg*
	Plat : Tortellini au bœuf (Suisse)		Plat : Tortilla aux pommes de terre #	Plat : Colombo de poisson lait de coco et épices douces
	Sauce tomate basilic frais et ail confit		Légumes du soleil (aubergines, courgettes, poivrons et tomates)	 Riz créole
Dessert : Tranche choco-coco	Dessert : Salade de kiwis		Dessert : Compotée de bananes maison et fromage frais	
7 au 11 avril	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales	Pain : Pain pita	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte*	Entrée : Céleri remoulade*	Entrée : Salade de concombre* à la grecque	Entrée : Salade batavia*
	Plat : Steak haché jus au thym	Plat : Boulettes de veau (Suisse)	Plat : Gyros de dinde (France)	Plat : Cappellini tomate basilic façon sicilienne
	Paysanne de légumes* aux pommes de terre* (carottes, courgettes et céleris)	Petit épeautre et matignon de courgettes façon "risotto"	Pomme de terre country	Fromage râpé
			Haricots verts	
Dessert : Pomme rouge	Dessert : Yogourt au miel*	Dessert : Tamtam chocolat	Dessert : Compote de pomme-cannelle	
14 au 18 avril	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales	
	Entrée : Salade mêlée* et légumes râpés	Entrée : Betterave rouge* au vinaigre de framboises	Entrée : Duo de carottes râpées*aux agrumes	
	Plat : Filet de colin pané# (Atlantique centre-est)	Plat : Penne integral au blé complet	Plat : Boulettes d'agneau (Irlande) jus réduit tomaté	
	Riz basmati au citron (zestes et quartier)	Béchamel légère aux herbettes et fromage râpé	 Semoule fine	
	Tomate rôtie		Ratatouille maison (aubergines, courgettes, poivrons et tomates)	
Dessert : Poire	Dessert : Tarte au flan	Dessert : Lapin de Pâques		



BONNES VACANCES

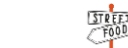


*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

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