






MENUS GOURMETS


Les menus peuvent subir des petites modifications




Décembre					
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
02.12.2024 au 06.12.2024	Pain : Ciabatta	Pain : Rustique	Pain : Paysan	Pain : Céréales	
	Entrée : Salade mêlée* et un demi œuf dur	Entrée : Salade verte* et légumes râpés*	Entrée : Salade verte*	Entrée : Soupe aux petits légumes* (carottes, céleris et poireaux)	
	Plat : Gnocchi à la sauce tomate Lardon de dinde (France)	Plat : Bifana au poulet (Suisse) mariné aux tomates et paprika	Plat : Cordon bleu de dinde (France)	 Plat : Penne au basilic	
	Fromage râpé	 Pommes cuts	Riz façon Pilaf	Fromage râpé	
	Ratatouille de légumes		Haricots verts		
Dessert : Milco fraise	Dessert : Pasteis de Nata	Dessert : Poire	Dessert : Barre chocolat et clémentine		
09.12.2024 au 13.12.2024	Pain : Complet	Pain : Ciabatta	Pain : Pita	Pain : Paysan	
	Entrée : Concombre au yogourt et persil plat	Entrée : Salade verte* et noix	Entrée : Salade de lentilles et maïs	Entrée : Salade verte* et betterave cuite	
	Plat : Mijoté de poulet (Suisse) sauce moutarde	Plat : Cannelloni à la viande bœuf (Suisse)	Plat : Albondigas de bœuf (Suisse)	Plat : Pizza Margherita	
	Mousseline de pommes de terre	gratiné au fromage	 Riz		
	Petits pois		Courgettes et poivrons doux		
Dessert : Donuts chocolat	Dessert : Compote de pommes	Dessert : Clémentine	Dessert : Fromage frais et coulis de fruits		
16.12.2024 au 20.12.2024	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Bun	
	Entrée : Salade verte* et chou blanc	Entrée : Céleri* rémoulade	Entrée : Salade de carottes* à l'orange	Entrée : Salade batavia*	
	Plat : u ets et mmes au iar	Plat : Filet de merlu meunière au four (Atlantique Sud-Est)	Plat : Couscous de boulettes d'agneau (Irlande) aux épices douces	 Plat : Burger de Noël Steak haché de bœuf (Suisse)	
	Menu spécial 30 ans du	Blé parfumé		Légumes façon tajine (carottes, navets, courges, pois chiches et courgettes)	Tranche de gruyère, tomate
		Épinards			Sauce tartare
	Dessert : u la cr me	Dessert : Mousse au chocolat		Dessert : Yogourt nature	Dessert : Sapin aux deux chocolats

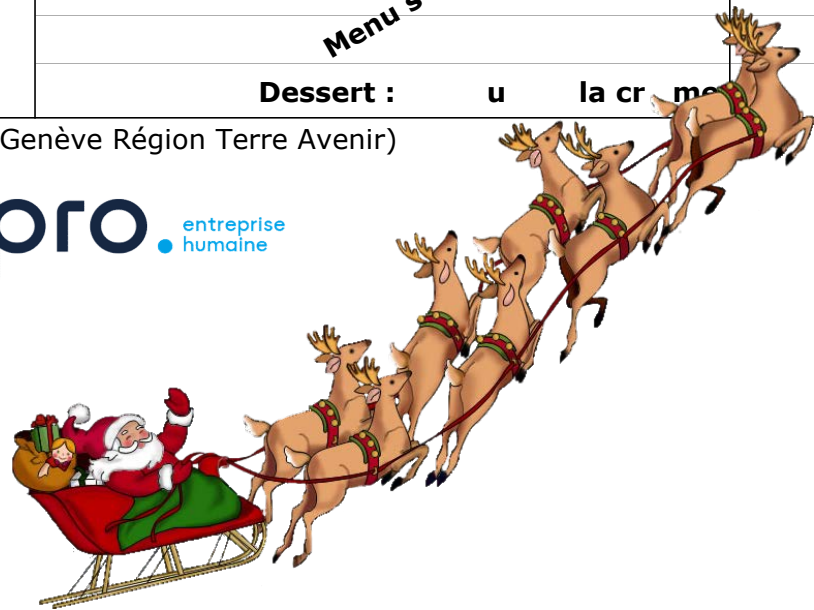
*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

 Repas à thème

 Saveurs du Monde

 Street Food

pro. entreprise humaine



GENÈVE REGION TERRE AVENIR