






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 : Tourte provençale et fromage	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)
		Blé parfumé	Légumes façon tajine (carottes, navets, courges, pois chiches et courgettes)	Tranche de gruyère, tomate
		Épinards		Sauce tartare
	Dessert : Banane	Dessert : Mousse au chocolat	Dessert : Yogourt nature	Dessert : Sapin aux deux chocolats

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

 Repas à thème

 Saveurs du Monde

 Street Food

pro. entreprise humaine

