

Menus Scolaires

Les menus peuvent subir de petites modifications

JANVIER 2026				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 au 9 janvier	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Mi-blanc	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade verte et chou rouge	Entrée : Salade colorée et légumes râpés (carottes et céleris)	Entrée : Salade batavia	Entrée : "Ribelmaissuppe" Soupe de maïs
	Plat : Spaghetti bolognaise de Quorn	Plat : Mijoté de poulet (Suisse) chasseur	Plat : Nuggets de poulet (Suisse) #	Plat : Saucisse de volaille (Suisse) grillée
	Fromage râpé	Mousseline de petits pois et pommes de terre	Sauce au fromage blanc et aux herbes	"Kasknofle" et petit légumes (cubes de carottes et céleris)
			Blé gourmand	Spätzli 
			Haricots verts	Fromage râpé
12 au 16 janvier	Dessert : Couronne des Rois#	Dessert : Yogourt nature	Dessert : Eclair au chocolat	Dessert : Pomme
	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade verte et céleri remoulade	Entrée : Salade de pain de sucre	Entrée : Salade mélée	Entrée : Salade de légumes râpés (chou blanc et carottes) et œuf mimosa
	Plat : Coquillettes au jambon de dinde (France), sauce blanche	Plat : Chili de bœuf (Suisse) (haricots rouges et maïs)	Plat : Ragoût de bœuf (Suisse) façon "Yéké yéké"	Plat : Penne à la sicilienne
	Fromage râpé	Riz blanc	 Semoule	Fromage râpé
	Haricots beurre	Brocolis	Légumes couscous (courgettes, carottes, radis et pois chiches)	
19 au 23 janvier	Dessert : Milco fraise	Dessert : Banane	Dessert : "Galidossi" ananas, mangue	Dessert : Tarte aux pommes
	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan
	Entrée : Salade de pois chiches aux épices	Entrée : Salade mélée	Entrée : Coleslaw et salade de verte	Entrée : Soupe de lentilles corail et lait de coco
	Plat : Tortilla aux pommes de terre#	Plat : Ravioli à la viande de bœuf (Suisse) sauce tomate	Plat : Fusilli au pesto et thon (Pacific Sud)	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) jus au thym
	Duo de choux et carottes	Mirepoix de légumes	Cubes de carottes	Poêlée de légumes de saison (courges, panais et carottes)
			Fromage râpé	
26 au 30 janvier	Dessert : Yogourt aux fruits mixés	Dessert : Compote pomme-abricot	Dessert : Clémentine	Dessert : Fromage frais au sucre
	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Mi-blanc	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Cubes de betteraves rouges et ciboulette	Entrée : Salade de carottes râpées	Entrée : Salade mélée	Entrée : Soupe de pommes de terre et carottes
	Plat : Omelette, sauce tomate	 Plat : Feijoada de poulet (Suisse)	Plat : Poulet crunchy (Suisse)	Plat : Sticks de colin panés# (Atlantique centre-Est)
	Polenta	Haricots rouges, sauce tomate et oignons	Pommes Duchesses	Boulgour
	Courgettes sautées	Riz blanc	Epinards à la crème	Bâtonnière de légumes (haricots verts, carottes, haricots beurre et soja)

*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

