




MENUS GLOBAIRES

Les menus peuvent subir de petites modifications

AVRIL				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
30 mars au 3 avril	Pain : Pita	Pain : Multi-céréales	Pain : Complet	VACANCES
	Entrée : Salade verte* et noix	Entrée : Velouté de choux et carottes*	Entrée : Salade de carottes*	
	Plat : Gyros de dinde (France) sauce fromage blanc cumin	Plat : Penne au thon (Océan Pacifique Centre-Est) et oignons confits	Plat : Boulettes végétales# jus réduit tomaté	
	Pommes de terre country	Fromage râpé	 Semoule fine	
	Haricots verts	Mirepoix de légumes (carottes, céleris et courgettes)	Duo de chou (brocolis et chou-fleur)	
	Dessert : Poire au sirop	Dessert : Crème vanille	Dessert : Lapin de Pâques	
VACANCES				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
20 au 24 avril	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade pain de sucre	Entrée : Salade de légumes râpés	Entrée : Salade verte	Entrée : Céleri remoulade
	Plat : Cappellini tomate basilic façon sicilienne (aubergines, tomates et basilic)	Plat : Filet de colin pané # (Atlantique centre-Est) quartier de citron	Plat : Biryani Mauricien au poulet (Suisse)	Plat : Nuggets de poulet (Suisse) croustillants# sauce corail
	Parmigiano râpé	Polenta crémeuse	Riz au curry avec des brisures de noix de cajou	Pommes cuts
		Epinars à la crème	 Julienne de carottes et persil	Haricots verts
	Dessert : Yogourt au miel	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Salade d'ananas	Dessert : Tamtam chocolat
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
27 au 1er mai	Pain : Complet	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Fête du travail
	Entrée : Betterave rouge* au vinaigre de framboise	Entrée : Salade iceberg et œuf mimosa	Entrée : Coleslaw et salade mêlée	
	Plat : Chili con carne de boeuf (Suisse) dés de carottes et haricots rouge	Plat : Cannelloni ricotta-épinards#	Plat : Pizza marguerite#	
	Riz blanc	Sauce mornay infusion de marjolaine		
	Dessert : Compote pomme-cannelle	Dessert : Banane junior	Dessert : Yogourt à la fraise	

*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