






MENUS GLOBAIRES

Les menus peuvent subir de petites modifications

MAI				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 au 8 mai	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade de concombres et fromage frais *	Entrée : Salade mêlée* et maïs	Entrée : Salade verte et carottes râpées*	Entrée : Céleri en remoulade* et raisins secs
	Plat : Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Emincé de quorn à la provençale	Plat : Poulet (Suisse) huli huli (ananas et sauce soja)	Plat : Steak haché de bœuf (suisse)
	Fromage râpé	Polenta à l'huile d'olive vierge	 Riz au lait de coco	Semoule fine
		Brocolis vapeur	Petit pois	Couscous de légumes* (courgettes, céleris et carottes) aux pois chiches
	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Chocolat liégeois	Dessert : Salade de fruits	Dessert : Yogourt à l'abricot
11 au 15 mai	Pain : Pain Hot-dog	Pain : Céréales	Pont de l'Ascension	
	Entrée : Légumes râpés (carottes, courgettes et chou blanc)*	Entrée : Salade iceberg*		
	Plat : Saucisse de volaille (Suisse)	Plat : Escalopine de saumon (Norvège) pochée		
	Sauce hot-dog (ketchup et moutarde douce)	Sauce aux agrumes		
	Pommes de terre country	Riz pilaf		
	Dessert : Compote de fruits maison	Dessert : Yogourt au miel		
18 au 22 mai	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Betteraves rouges râpées	Entrée : Salade verte* et graines de tournesol	Entrée : Salade de tomates* et oignons rouges* et basilic	Entrée : Salade mêlée* et concombres*
	Plat : Escalope de poulet pané (Suisse) sauce calypso, compotée d'oignons, tomates et cheddar	Plat : Gratin de macaroni sauce fromagère	Plat : Empanadas au bœuf (Suisse)#	Plat : Boulettes de veau (Suisse) coulis de tomates
	Rösti	Ratatouille	 Riz à la tomate	Boulgour
			Courgettes sautées	Julienne de légumes (duo de carottes et céleris)
	Dessert : Salade de fruits frais	Dessert : Séré maigre au sucre	Dessert : Banane junior	Dessert : Yogourt aux fruits mixés
25 au 29 mai	Pentecôte		Pain : Ciabatta	Pain : Complet
			Entrée : Salade de betteraves* au vinaigre de framboise	Entrée : Salade pain de sucre*
			Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) au jus	Plat : Ragoût de cabillaud (Atl. Nord-Est) suruwa (garam masala, lait de coco, cumin et cannelle)
			Mousseline de pommes de terre*	 Semoule aux poivrons
			Haricots verts	
			Dessert : Nectarine	Dessert : Fromage blanc et coulis mangue

*Produit GRТА (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