

MENUS SCOLAIRES

SEPTEMBRE

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
01.09.25 au 05.09.25	Pain : Complet	Pain : Pita	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-Blanc	
	Entrée : Céleri* rémoulade	Entrée : Salade de carottes* aux épices	Entrée : Salade coleslaw	Entrée : Salade verte	
	Plat : Pâtes roulées à la viande de bœuf # gratinées au four, béchamel légère	Plat : Poulet au citron Boullgour Courgettes* sautées	Plat : Tarte aux 3 fromages Mousseline de légumes (Courgettes, carottes et courges)	Plat : Cabillaud pané # (Pacifique Nord-Ouest) Riz	
	Dessert : Tarte aux Prunes	Dessert : Yogourt à l'abricot*	Dessert : Poire	Dessert : Mousse chocolat	
	08.09.25 au 12.09.25	Pain : Ciabatta	Pain : Complet		Pain : Multi-céréales
Entrée : Salade verte* et croûtons		Entrée : Concombre demi-lune au yogourt		Entrée : Salade de batavia*	
Plat : Steak haché de bœuf (Suisse), jus brun Pommes de terre country Duo de choux		Plat : Nems de légumes # sauce aigre douce Nouilles Batonnière de carottes, céleris et courgettes	JEUNE GENEVOIS	Plat : Filet de poulet (Suisse) jus brun Galette de rösti Haricots verts	
Dessert : Pêches au sirop		Dessert : Pomme		Dessert : Crème chocolat	
15.09.2025 au 19.09.25		Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales	Pain : Nan	Pain : Ciabatta
		Entrée : Salade verte* et légumes râpés* (carottes, céleris et courgettes)	Entrée : Salade verte* et mimosa	Entrée : Salade de lentilles à la moutarde douce	Entrée : Salade de maïs et poivrons rouge
	Plat : Saucisse de veau (Suisse) rôtie au four sauce moutarde Purée de pommes de terre	Plat : Gnocchi sauce pesto Lardon de jambon de dinde (France) Brocolis Fromage râpé	Plat : Samossa aux légumes # Sauce au curry doux Riz basmati	Plat : Colin pané # (Atlantique Centre-Est) Pommes boulangères aux légumes	
	Dessert : Yogourt à la fraise	Dessert : Banane	Dessert : Ananas au sirop	Dessert : Tranche choco coco	
	SEMAINE DU GOÛT				
22.09.25 au 26.09.25	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales	Pain : Petit Brezel à la saumure	
	Entrée : Salade verte* et betteraves râpées	Entrée : Salade de batavia*	Entrée : Soupe de carottes* et cerfeuil	Entrée : Tomates cubes	
	Plat : Penne à la sauce Bolognaise de boeuf (Suisse) Gruyère râpé (Suisse)	Plat : Aiguillettes de poulet crousty# (Suisse) Sauce froide tomate façon Ketchup Gratin de pommes de terre*	Plat : Rösti au fromage # et fines herbes Légumes grillés (poivrons, courgettes et aubergines)	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) Sauce champignons Pommes mousseline Blettes au jus	
	Dessert : Yogourt fruits rouges	Dessert : Tarte au flan	Dessert : Eclair chocolat	Dessert : Salade de fruits	

*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