



# MENUS GLOBAIRES

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

\*Produit GRTA (Genève RégionTerre Avenir)

Repas à Thème



Saveurs du Monde



Street food



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