





MENUS SCOLAIRES

| MARS | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Dates | 2 au 6 mars | 9 au 13 mars | 16 au 20 mars | 23 au 27 mars |
| Lundi | Pain : Mi-blanc | Pain : Céréales | Pain : Paysan | Pain : Complet |
| | Entrée : Salade verte* | Entrée : Salade verte* et œuf mimosa | Entrée : Salade de lentilles vertes et brunoise de légumes | Entrée : Salade mêlée* et noix |
| | Plat : Spaghetti à la bolognaise de boeuf (Suisse) et dés de carottes | Plat : Galettes de pommes de terre* et fromage, tranche de jambon de dinde fumé (France) | Plat : Gratin de macaronis au fromage sauce fleurette tomate | Plat : Quiche au fromage # |
| | Fromage râpé | Haricots verts persillés | Carottes au jus | Fondue de poireaux et blettes |
| | Dessert : Clémentine | Dessert : Compote de fruits | Dessert : Pasteis de Nata | Dessert : Yogourt à la mangue |
| | Mardi | Pain : Ciabatta | Pain : Mi-blanc | Pain : Complet |
| Entrée : Salade verte* et coleslaw | | Entrée : Salade verte* et céleri rémoulade | Entrée : Betterave râpée | Entrée : Légumes râpés (chou blanc et betterave) |
| Plat : Podjarski de veau (Suisse) sauce tomate | | Plat : Aiguillettes de colin # panées aux céréales (Atlantique Nord-Est) Citron | Plat : Lomo saltado Emincé de bœuf (Suisse), oignons rouges, tomate, sauce soja et piment doux | Plat : Viennoise de dinde # (France) au four Tranche de citron |
| Légumes grillés (poivrons, aubergines et courgettes) | | Boullgour gourmand |  Riz doré | Polenta crémeuse |
| | | Bâtonnière de légumes (carottes, céleris et courgettes) | | Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines et oignons) |
| Dessert : Tartelette citron # | | Dessert : Milco fraises | Dessert : Beignet | Dessert : Donuts au chocolat |
| Jeudi | Pain : Complet | Pain : Ciabatta | Pain : Mi-blanc | Pain : Ciabatta |
| | Entrée : Salade de maïs et tomates* | Entrée : Soupe de pommes de terre et poireaux | Entrée : Salade verte* et maïs | Entrée : Salade verte |
| | Plat : Waterzoï de poulet (Suisse) | Plat : Farfalle au pesto | Plat : Cordon bleu # de poulet (Suisse) | Plat : Poulet sauté (Suisse) façon kelaguen au lait de coco et citron |
| |  | Fromage râpé | Purée de pomme de terre |  Riz blanc |
| | | | Petits pois | Epinards à la crème |
| | Dessert : Yogourt à la vanille et spéculoos | Dessert : Poire à croquer | Dessert : La Vache qui Rit | Dessert : Banane |
| Vendredi | Pain : Paysan | Pain : Complet | Pain : Ciabatta | Pain : Mi-blanc |
| | Entrée : Salade pain de sucre* et légumes râpés | Entrée : Salade de chou et carottes | Entrée : Salade verte* et chou blanc | Entrée : Salade de carottes râpées |
| | Plat : Pizza Margherita # | Plat : Parmentier de bœuf (Suisse) Pommes de terre et brocolis jus au curry | Plat : Nems # au poulet (Suisse) Sauce au soja | Plat : Boulettes de bœuf (Suisse) sauce brune aux champignons |
| | | | Riz façon "Cantonais" | Canneroni rigati piccoli fromage râpé |
| | | | Julienne de carottes et céleris | Ratatouille (aubergines, poivrons et courgettes) |
| | Dessert : Crème au chocolat | Dessert : Eclair au chocolat | Dessert : Clémentine | Dessert : Mousse au chocolat |

*Produit GRТА (Genève Région Terre 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