




MENUS SCOLAIRES

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

*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