



MENUS SCOLAIRES

JUIN

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1er au 5 juin	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet
	Entrée : Carottes râpées*	Entrée : Salade de batavia*	Entrée : Salade verte*	Entrée : Méli-mélo de salade verte et concombres*
	Plat : Cordon bleu de dinde # (France) Citron quartier	Plat : Boulettes de veau (Suisse) aux épices douces, sauce tomate	Plat : Sauté de cuisse de poulet (Suisse) sauce forestière	Plat : Penne à la tomate et confit d'oignons
	Pommes rôties	Semoule	Riz blanc	Fromage râpé
	Petits pois	Haricots verts	Brocolis	
	Dessert : Yogourt à la mangue	Dessert : Banane junior	Dessert : Nectarine	Dessert : Sorbet framboise
8 au 12 juin	Pain : Multi-céréales	Pain : Paysan	Pain : Ciabatta	Pain : Mi blanc
	Entrée : Salade verte* et pois chiches	Entrée : Salade de batavia* et tomates	Entrée : Salade mêlée *	Entrée : Trio de râpés de légumes
	Plat : Omelette nature	Plat : Spaghetti carbonara aux lardons de dinde (France) fumés	Plat : Steak de bœuf (Suisse)	Plat : Sticks de colin pané# (Atlantique Centre-Est)
	Boulgour	Sauce fleurette à l'origan	Mousseline de pommes de terre	Riz
	Courgette sautées*	Fromage râpé	Fricassé de carottes aux épices*	Epinard à la crème
	Dessert : Tam-tam vanille	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Pêche	Dessert : Yogourt au sucre
15 au 19 juin	Pain : Complet	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade verte* et coleslaw	Entrée : Salade mêlée blanche	Entrée : Salade de concombres, sauce blanche	Entrée : Salade verte* et dés de fromages
	Plat : Cuorelli au fromage sauce soubise (oignons) tomatée	Plat : Mijotée de poulet (Suisse) à l'ananas	Plat : Dos de lieu-noir (Atl. Centre-Est) sauce Andalouse (paprika, ail, tomates et huile d'olive)	Plat : Nuggets de poulet (Suisse) sauce blanche aux épices douces
	Brunoise de légumes (carottes, céleris et poireaux)	 Riz aux cebettes	Semoule	Pommes de terre grenailles
	Fromage râpé	 Carottes jaune confites	Epinards à la crème légère	Mix de légumes (haricots verts, carottes, choux fleur, petits pois)
	Dessert : Banane junior	Dessert : Gâteau choco-coco #	Dessert : Glace vanille-chocolat	Dessert : Pêche
22 au 26 juin	Pain : Mi blanc	Pain : Pita	Pain : Complet	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Salade batavia*, carottes râpées et dés de tomate	Entrée : Salade verte et maïs*	Entrée : Taboulé aux petits légumes et raisins secs
	Plat : Hachi parmentier de bœuf (Suisse)	Plat : Escalope de poulet (Suisse) aux épices douces	Plat : Ravioli de bœuf (Suisse)	Plat : Pizzette Margharita #
	Haricots beurre	Sauce Yaourt au curry doux	Passata de tomate aux petits légumes du soleil (courgettes, tomates et poivrons)	Salade verte et tomates cerises
		Pommes de terre cuts au four		
	Dessert : Yogourt aux fruits	Dessert : Salade de pastèque à la menthe	Dessert : Prune rouge	Dessert : Compote de pommes maison

*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