

# MENUS ECOLES

Le menu est susceptible de changer selon arrivage  
La majorité de nos légumes sont certifiés GRTA

DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SEMAINE 35</p> <p>Du 26 au 30 Août 2019</p>	<p>Salade de carottes Au jus d'agrumes <b>BIO</b></p> <p>Pain <b>GRTA</b></p> <p>Cuisse de poulet rôti (CH) Jus au thym frais Penne <b>BIO</b> &amp; courgettes sautées</p> <p>Cubes de pastèque à la menthe</p>	<p>Salade de concombres à la coriandre fraîche <b>GRTA</b></p> <p>Pain <b>GRTA</b></p> <p>Dos de colin (<b>MSC</b>) meunière Riz <b>BIO</b> &amp; carottes glacées</p> <p>Yaourt nature <b>GRTA</b></p>	<p>Jus de pommes de la <b>cidrerie de Menier</b></p> <p>Tomate bio vinaigrette Pain <b>GRTA</b></p> <p>Steak haché de bœuf (CH) (ketchup)</p> <p>Purée pommes de terre maison (Au lait <b>GRTA</b>) Brocolis vapeur</p> <p>Royal gala <b>GRTA</b> cuite au four</p>	<p>Salade de capus &amp; dés de gruyere Pain <b>GRTA</b></p> <p>Canneloni ricotta épinard gratiné au four Napolitaine maison</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>SEMAINE 36</p> <p>DU 2 au 6 Septembre 2019</p>	<p>Salade de betterave rouge <b>GRTA</b> en vinaigrette Pain <b>GRTA</b></p> <p>Saucisse de veau (CH) grillée à la graine de moutarde <b>GRTA</b></p> <p>Rösti au four Harricots verts <b>BIO</b> persillés</p> <p>Babybel</p>	<p>Tartare de légumes en salade au pesto maison <b>persil, coriandre, ciboulette</b></p> <p>Pain <b>GRTA</b></p> <p>Cordons bleus de dinde au four citron <b>BIO</b></p> <p>Risotto de boulgour Trilogie poivrons grillés</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Jeune Genevois</b></p>	<p>Salade verte <b>GRTA</b> Et maïs doux Pain <b>GRTA</b></p> <p>Filet de lieu (<b>MSC</b>) Poché au cerfeuil Riz pilaf</p> <p>De la <b>riserie du simplon</b> Côte de blette <b>GRTA</b> en gratin</p> <p>Cubes d'ananas frais</p>
<p>SEMAINE 37</p> <p>DU 9 au 13 Septembre 2019</p> <p><b>Semaine du goût</b> <b>Thème semaine des herbes</b></p>	<p>Salade mimosa <b>persil</b> oeuf <b>GRTA</b> Pain <b>GRTA</b></p> <p>Emincé de volaille (CH) <b>thym, ail, forestier</b> champignons frais Blé zotto <b>GRTA</b> à la <b>coriandre</b> Fenouil braisé <b>GRTA</b></p> <p>Raisin</p>	<p>Meli melo de salade <b>GRTA</b> Aux fines herbes fraîches Pain <b>GRTA</b></p> <p>Beignet de cabillaud (<b>MSC</b>) <b>persil, ail, échalote</b> au four &amp; sauce tartare maison Cornettes <b>BIO</b> Épinards étuvé</p> <p>Yaourt au sucre <b>GRTA</b></p>	<p>Jus de pomme coing <b>GRTA</b></p> <p>Salade de lentilles vertes <b>GRTA</b> Vinaigrette maison Pain <b>GRTA</b></p> <p>Sauté de bœuf (CH), <b>ail, thym, romarin</b></p> <p>A la Genevoise Polenta <b>GRTA</b></p> <p>Purée de celeri maison</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p>Salade russe au fromage frais Pain <b>GRTA</b></p> <p>Rouleaux de printemps aux légumes (CH) Sauce aigre douce maison Nouilles de riz <b>coriandre, citronnelle, ciboulette</b> china mix maison</p> <p>Yaourt au fruit</p>
<p>SEMAINE 38</p> <p>DU 16 au 20 Septembre 2019</p>	<p>Jus de pomme</p> <p>Cœur d'artichaud en salade Pain <b>GRTA</b></p> <p>Boulettes de bœuf (CH) catalane Epeautre créole <b>GRTA</b> Courge fondante <b>GRTA</b></p> <p>Flan</p>	<p>Salade de céleri façon rémoulade Pain <b>GRTA</b></p> <p>Tarte fromagère maison (Au gruyère suisse)</p> <p>Tomates grillées au miel et amandes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte <b>GRTA</b> aux croutons Pain <b>GRTA</b></p> <p>Brandade de merlu (<b>MSC</b>) maison Carottes jaunes persillés</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Duo de choux blanc et choux rouge <b>GRTA</b> Vinaigrette maison Pain <b>GRTA</b></p> <p>Escalope de poulet poêlé (CH) Jus au thym &amp; citron frais Pommes rissolées <b>GRTA</b> Navet au miel <b>GRTA</b></p> <p>Laitage</p>