

MENUS SCOLAIRES

Novembre 2023

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
30 octobre au 3 novembre	Pain : Pain torsadé *	Pain : Pain mi-blanc *	Pain :Torsadé aux graines *	Pain : Pavé bio *
	Entrée : Salade verte et légumes râpés	Entrée : Salade verte et maïs	Entrée : Soupe de légumes	Entrée : Salade verte et endives
	Plat : Spaghetti bolognaise de bœuf (Suisse) Fromage râpé	Plat : Pizza au fromage	Plat : Emincé de poulet (Suisse) Lentilles vertes Légumes à la méridionale	Plat : Galette de soja et blé sauce tomatée Duo de carottes Riz
	Dessert : Paris-Brest	Dessert : Banane	Dessert : Clémentine	Dessert : Mini Babybel
	Pain : Mi-blanc *	Pain : Bio*	Pain : Torsadé *	Pain : Tessinois *
	Entrée : Salade mêlée	Entrée : Concombre sauce blanche	Entrée : Salade verte et croûtons	Entrée : Salade de céleri
6 au 10 novembre	Plat : Couscous de légumes et pois chiches	Plat :Burritos Emincé de dinde (France) aux épices douces	Plat : Lasagnes aux légumes	Plat : Aiguillettes de colin panées aux céréales (Atlantique Nord-Est)
	Semoule dorée	 Pommes de terre cuts	gratinées au four	Sauce aurore
	Boulettes végétales	Salade verte et légumes râpés		Ebly gourmand
	Dessert : Pomme	Dessert : Calin au coulis de fruits	Dessert : Compote pomme poire	Dessert : Danette chocolat
	Pain : Mi-blanc *	Pain : Torsadé aux graines	Pain : Pavé bio	Pain : Tessinois *
	Entrée : Salade verte et betterave	Entrée : Salade verte et dés de fromage	Entrée : Soupe de courge	Entrée : Salade verte et mimosa d'œuf
13 au 17 novembre	Plat : Haut de cuisse poulet (Suisse) façon basquaise	Plat : Pad thai aux légumes asiatiques, pois chiches et cacahuètes	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) sauce moutarde	Plat : Gratin de penne et poireaux
	Riz blanc	Linguine	Galette de pommes de terre	Carottes et céleri au jus
	Petits pois		Choux de Bruxelles	
	Dessert : Séré à la fraise	Dessert : Mousse chocolat	Dessert : Poire	Dessert : Donut's chocolat
	Pain : Torsadé*	Pain : Mi-blanc*	Pain : Torsadé aux graines	Pain : Pavé bio *
	Entrée : Taboulé libanais	Entrée : Carottes râpées	Entrée : Salade verte et légumes râpés	Entrée : Salade verte et cubes de fromage
20 au 24 novembre	Plat : Falafels libanais aux épices	Plat : Boulettes de bœuf (Suisse) sauce brune	Plat : Cannellonis ricotta épinards sauce crème	Plat : Cordon bleu de poulet (Suisse) citron
	 Sauce tomate	Pommes de terre au four		Gnocchi de semoule au four
	Légumes sautés	Courgettes sautées		Haricots verts
	Mousseline de courge			
	Dessert : Tranche choco-noix de coco	Dessert : Yogourt aux fruits	Dessert : Pomme	Dessert : Petit suisse nature

*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 

