

MENUS COLLABORATIFS

Septembre 2024				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02 au 06 Septembre	Pain : Ciabatta	Pain : Complet		Pain : Céréales
	Entrée : Salade verte et tomates	Entrée : Duo de carottes râpées		Entrée : Salade mêlée
	Plat : Pâtes roulées ricotta et épinards	Plat : Mijoté de dinde (Suisse), jus au romarin		Plat : Cabillaud pané
	Gratinées au four, béchamel légère	Polente	JEUNE GENEVOIS	(Pacifique Nord-Ouest)
		Brocoli		Epeautre au citron
	Dessert : Prune	Dessert : Yogourt à l'abricot*		Dessert : Séré au coulis de fruit
09 au 13 Septembre	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte et dés de fromage	Entrée : Salade verte et chou blanc	Entrée : Salade coleslaw	Entrée : Salade verte et croûtons
	Plat : Nems aux légumes	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse), jus brun	Plat : Merlu à la bordelaise (Atlantique Centre-Est)	Plat : Tarte aux 3 fromages
	 Sauce aigre-douce	Pommes de terre country	Duo de carottes	Cubes de courges muscade et courgettes au four
	Nouilles parfumées	Courgettes sautées	Boulgour aux aromates	
	Cubes de carottes fondantes			
	Dessert : Pomme	Dessert : Yogourt*	Dessert : Poire	Dessert : Crème au chocolat
16 au 20 Septembre	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade de carottes et noix	Entrée : Salade de carottes *	Entrée : Salade multicolore
	Plat : Saucisse de veau (Suisse) rôtie au four sauce moutarde	Plat : Mille-feuille de pâtes aux légumes	Plat : Pignons de poulet (Suisse)	Plat : Pizza Margherita
	Pommes mousseline	 Béchamel au fromage	Riz aux légumes (petit pois, carotte, céleri)	
	Battonnières de légumes (carotte, céleri, courgette)			
	Dessert : Yogourt* à la fraise	Dessert : Compote pommes	Dessert : Tam-tam vanille	Dessert : Nectarine
23 au 27 Septembre	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta
	Entrée : Légumes râpés	Entrée : Salade verte	Entrée : Salade de batavia	Entrée : Salade de maïs et tomates
	Plat : Emincé de Quorn au curry doux	Plat : Beignet de colin (Pacifique-Nord)	Plat : Tortellinis fromage et basilic	 Plat : Chili con carne
	Blé parfumé	Sauce aurore	Sauce tomate	Riz blanc
	Légumes au bouillon	Pommes de terre écrasées	Gruyère râpé	Tacos
	Dessert : Fromage blanc	Dessert : Banane	Dessert : Salade de fruits	Dessert : Eclair au chocolat

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

 Repas à thème

 Saveurs du Monde

 Street Food

