

MENUS SCOLAIRES

JANVIER				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
6 au 10 janvier	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade colorée et légumes râpés*	Entrée : Salade verte* et noix	Entrée : Soupe de courges* et poireaux	Entrée : Salade verte* et chou rouge*
	Plat : Spaghetti Bolognaise de bœuf (Suisse)	Nuggets# de légumes	Plat : Boulettes de veau (Suisse)	Plat : Tajin de légumes aux pois chiches* (céleri, carottes, aubergines et courgettes)
	Fromage râpé	Sauce fromage frais aux herbes	Sauce brune aux oignons	Semoule parfumée aux raisins
		Blé gourmand	Pommes de terre mousseline*	
		Haricots verts	Carottes cubes*	
	Dessert : Couronne des rois	Dessert : Yogourt nature (Sucre)	Dessert : Clémentine	Dessert : Compote de pommes
13 au 17 janvier	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Céleri* rémoulade	Entrée : Salade verte*	Entrée : Soupe Paysane	Entrée : Carottes râpées*
	Plat : Tortilla aux pommes de terre	Plat : Beignet de cabillaud au four # (MSC - Atlantique Nord-Est)	Plat : Croustillants# aux légumes	Plat : Mijoté de poulet (Suisse)
	Duo de choux* et carottes*	Riz	Nouilles parfumées	Pommes de terre mousseline
		Gratin de blettes	Légumes Asia (carottes, soja, mange-tout et radis)	Petits pois
	Dessert : Yogourt aux fruits*	Dessert : Pomme rouge*	Dessert : Fromage frais (Sucre)	Dessert : Poire*
20 au 24 janvier	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade batavia*	Entrée : Salade aux choux blanc et rouge	Entrée : Betterave cuite cubes et ciboulette	Entrée : Salade de légumes râpés et œuf dur
	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse)	Plat : Raviolini au fromage#	Plat : Pavé de saumon (Norvège)	Plat : Penne au pesto
	Spätzlis	Sauce crème, fromage râpé	Sauce citron	Fromage râpé
	Brocoli	Dés de carottes	Blé	
			Epinards	
	Dessert : Flan chocolat	Dessert : Poires au sirop	Dessert : Pomme*	Dessert : Salade de fruits frais
27 au 31 janvier	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc	Pain : Multi-céréales	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte* et crudités	Entrée : Soupe de pommes de terre et panais à la tomate	Entrée : Coleslaw et salade verte*	Entrée : Concombre demi-lune sauce blanche
	Plat : Burger aux légumes confit d'oignons et cheddar	Plat : Pillons de poulet	Plat : Fusili au basilic	Plat : Sticks de colin panés# (Atlantique centre-Est)
	Sauce cocktail	 Riz façon paëlla	Sauce tomate	Boulgour
	Pommes de terre au four		Fromage râpé	Battonnière de légumes (carottes, carottes jaunes, haricots verts et céleri)
	Dessert : Yogourt abricot*	Dessert : Banane	Dessert : Milco fraise	Dessert : Pomme rouge

*Produit GRTA (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