

menus scolaires

MARS

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 mars	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade verte* et coleslaw	Entrée : Salade de maïs et tomates*	Entrée : Salade pain de sucre* et légumes râpés
	Plat : Spaghetti à la bolognaise de boeuf (Suisse) et dés de carottes	Plat : Steak végétal # sauce tomate	Plat : Waterzoi de poulet (Suisse)	Plat : Pizza Margherita #
	Fromage râpé	Riz doré		
		Légumes grillés (poivrons, aubergines et courgettes)		
	Dessert : Clémentine	Dessert : Tartelette citron #	Dessert : Yogourt à la vanille et spéculoos	Dessert : Pomme
9 au 13 mars	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte* et œuf mimosa	Entrée : Salade verte* et céleri rémoulade	Entrée : Soupe de pommes de terre et poireaux	Entrée : Salade de choux et carottes
	Plat : Galettes de pommes de terre* et fromage	Plat : Aiguillettes de colin # panées aux céréales (Atlantique Nord-Est) Citron	Plat : Farfalle au pesto	Plat : Parmentier de boeuf (Suisse) Pommes de terre et brocolis jus au curry
	Haricots verts persillés	Boulgour gourmand	Fromage râpé	
		Bâtonnière de légumes (carottes, céleris et courgettes)		
	Dessert : Compote de fruits	Dessert : Milco fraises	Dessert : Poire à croquer	Dessert : Yogourt nature (sucre)
16 au 20 mars	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade de lentilles vertes et brunoise de légumes	Entrée : Betterave râpée	Entrée : Salade verte* et maïs	Entrée : Salade verte* et chou blanc
	Plat : Gratin de macaronis au fromage sauce fleurette томатée	Plat : Lomo saltado Emincé de boeuf (Suisse), oignons rouges, tomate, sauce soja et piment doux	Plat : Cordon bleu # de poulet (Suisse)	Plat : Nems # de légumes (chou blanc, carottes, poireaux, germes de mungo et champignons) Sauce au soja
	Carottes au jus		Purée de pomme de terre	Riz façon "Cantonais"
			Petits pois	Julienne de carottes et céleris
	Dessert : Poire	Dessert : Beignet	Dessert : La Vache qui Rit	Dessert : Clémentine
23 au 27 mars	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade mêlée* et noix	Entrée : Légumes râpés (chou blanc et betteraves)	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade de carottes râpées
	Plat : Quiche au fromage #	Plat : Viennoise de dinde # (France) au four Tranche de citron	Plat : Poulet sauté (Suisse) façon kelaguen au lait de coco et citron	Plat : Boulettes de pois et blé # sauce brune aux champignons
	Fondue de poireaux et blettes	Polenta crémeuse		Cannaroni rigati piccoli fromage râpé
		Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines et oignons)		Ratatouille (aubergines, poivrons et courgettes)
	Dessert : Yogourt à la mangue	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Banane	Dessert : Mousse au chocolat

*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