



MENUS SCOLAIRES


JUIN

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1er au 5 juin	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet
	Entrée : Carottes râpées*	Entrée : Salade de batavia*	Entrée : Salade verte*	Entrée : Méli-mélo de salade verte et concombres*
	Plat : Cordon bleu de dinde # (France) quartier de citron	Plat : Boulettes végétales aux épices douces sauce tomate #	Plat : Sauté de cuisse de poulet (Suisse) sauce forestière	Plat : Penne à la tomate et confit d'oignons
	Pommes rôties	Semoule	Riz blanc	Fromage râpé
	Petits pois	Haricots verts	Brocolis	
Dessert : Yogourt à la mangue	Dessert : Banane junior	Dessert : Nectarine	Dessert : Sorbet framboise	
8 au 12 juin	Pain : Multi-céréales	Pain : Paysan	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade verte* et pois chiches	Entrée : Salade de batavia* et tomates	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Trio de râpés de légumes
	Plat : Omelette nature	Plat : Spaghetti carbonara aux lardons de dinde (France) fumés	Plat : Steak végétal # (Suisse)	Plat : Sticks de colin panés# (Atl. Centre-Est)
	Boulgour	Sauce fleurette à l'origan	Mousseline de pommes de terre	Riz
	Courgette sautées*	Fromage râpé	Fricassé de carottes aux épices*	Epinards à la crème
Dessert : Tam-tam vanille	Dessert : Pomme rouge	Dessert : Pêche	Dessert : Yogourt au sucre	
15 au 19 juin	Pain : Complet	Pain : Ciabatta	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade verte* et coleslaw	Entrée : Salade mêlée blanche	Entrée : Salade de concombres, sauce blanche	Entrée : Salade verte* et dés de fromages
	Plat : Cuorelli au fromage sauce soubise (oignons) tomate	Plat : Mijotée de poulet (Suisse) à l'ananas	Plat : Dos de lieunoir (Atl. Centre-Est) sauce Andalouse (paprika, ail, tomates et huile d'olive)	Plat : Nuggets au soja # sauce blanche aux épices douces
	Brunoise de légumes (carottes, céleris et poireaux)	 Riz aux cébettes	Semoule	Pommes de terre grenailles
	Fromage râpé	Carottes jaune confites	Epinards à la crème légère	Mix de légumes (haricots verts, carottes, chou fleur et petits pois)
Dessert : Banane junior	Dessert : Gâteau choco-coco#	Dessert : Glace vanille-chocolat	Dessert : Pêche	
22 au 26 juin	Pain : Mi-blanc	Pain : Pita	Pain : Complet	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Salade batavia*, carottes râpées et dés de tomates	Entrée : Salade verte et maïs*	Entrée : Taboulé aux petits légumes et raisins secs
	Plat : Hachi parmentier de bœuf (Suisse)	Plat : Falafels# aux épices douces sauce yogourt au curry doux	Plat : Ravioli de bœuf (Suisse)	Plat : Pizzette Margharita #
	Haricots beurre	Pommes de terre cuts au four	Passata de tomate aux petits légumes du soleil (courgettes, tomates et poivrons)	Salade verte et tomates cerises
	Dessert : Yogourt aux fruits	Dessert : Salade de pastèque à la menthe	Dessert : Prune rouge	Dessert : Compote de pommes maison

*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 

pro  entreprise humaine



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