






# MENUS SCOLAIRES


## MAI

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 au 8 mai	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet
	<b>Entrée</b> : Salade de concombres et fromage frais*	<b>Entrée</b> : Salade mêlée* et maïs	<b>Entrée</b> : Salade verte et carottes râpées*	<b>Entrée</b> : Céleri en remoulade* et raisins secs
	<b>Plat</b> : Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse)	<b>Plat</b> : Emincé de Quorn à la provençale	<b>Plat</b> : Poulet (Suisse) huli huli (ananas et sauce soja)	<b>Plat</b> : Tofu pané aux légumes#
	Fromage râpé	Polenta à l'huile d'olive vierge	 Riz au lait de coco	Semoule fine
		Brocolis vapeur	Petit pois	Couscous de légumes * (courgettes, céleris et carottes) aux pois chiches
	<b>Dessert</b> : Pomme rouge	<b>Dessert</b> : Chocolat liégeois	<b>Dessert</b> : Salade de fruits	<b>Dessert</b> : Yogourt à l'abricot
11 au 15 mai	<b>Pain</b> : Pain hot dog	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pont de l'Ascension</b>	
	<b>Entrée</b> : Légumes râpés (carottes, courgettes et chou blanc)*	<b>Entrée</b> : Salade iceberg*		
	<b>Plat</b> : Saucisse végétale	<b>Plat</b> : Escalopine de saumon (Norvège) pochée		
	Sauce hot dog (ketchup et moutarde douce)	Sauce aux agrumes		
	Pommes de terre country	Riz pilaf		
	<b>Dessert</b> : Compote de fruits maison	<b>Dessert</b> : Yogourt au miel		
18 au 22 mai	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc
	<b>Entrée</b> : Betteraves rouges râpées	<b>Entrée</b> : Salade verte* et graines de tournesol	<b>Entrée</b> : Salade de tomates*, oignons rouges* et basilic	<b>Entrée</b> : Salade mêlée* et concombres*
	<b>Plat</b> : Escalope de poulet pané (Suisse) sauce calypso, compotée d'oignons, tomates et cheddar	<b>Plat</b> : Gratin de macaroni sauce fromagère	<b>Plat</b> : Empanadas au bœuf (Suisse)#	Boulettes de légumes coulis de tomate
	Rösti	Ratatouille	 Riz à la tomate	Boulgour
			Courgettes sautées	Julienne de légumes (duo de carottes et céleris)
	<b>Dessert</b> : Salade de fruits frais	<b>Dessert</b> : Séré maigre au sucre	<b>Dessert</b> : Banane junior	<b>Dessert</b> : Yogourt aux fruits mixés
25 au 29 mai	<b>Pentecôte</b>		<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet
			<b>Entrée</b> : Salade de betteraves* au vinaigre de framboise	<b>Entrée</b> : Salade pain de sucre*
			<b>Plat</b> : Steak haché de bœuf (Suisse) au jus	<b>Plat</b> : Ragoût de cabillaud (Atl.Nord-est) suruwa (garam masala, lait de coco, cumin et cannelle)
			Mousseline de pommes de terre*	 Blé tendre aux poivrons
			Haricots verts	
			<b>Dessert</b> : Nectarine	<b>Dessert</b> : Fromage blanc et coulis de mangue

\*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

 Repas à thème

 Saveurs du Monde

 Street Food

**pro** entreprise humaine

GENÈVE REGION TERRE AVENIR

Façonnerie verte



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