Menus scolaires

Novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 novembre	Pain : Mi-blanc Entrée : Salade mêlée*, courgette râpée* et œuf mimosa Plat : Gnocchi à la courge et pommes de terre Sauce légère muscadée fromage râpé Dessert : Banane	Pain : Complet Entrée : Chou rouge* et carotte* au curcuma Plat : Poulet "Yassa" (Suisse) Riz blanc Dessert : Thiakry à la mangue	Pain : Ciabatta Entrée : Salade verte* et maïs Plat : Fricadelles de bœuf haché (Suisse) au jus Farfalle Courgettes* sautées Dessert : Poire*	Pain : Multi-céréales Entrée : Carottes râpées* et noix Plat : Galette végétale grillée # Boulgour Courge muscade* Bouillon de légumes Dessert : Yogourt Edelweiss ananas
9 au 13 novembre	Pain : Mi-blanc Entrée : Céleri remoulade Plat : Sauté de dinde forestière (Suisse) Coquillettes Petits pois carottes* Dessert : Milco coco	Pain : Complet Entrée : Soupe de courges* Plat : Délice au fromage # Méli-mélo d'ebly et légumes en persillade (aubergines, courgettes et poivrons) Dessert : Pomme rouge*	Pain : Multi-céréales Entrée : Salade mêlée* Plat : Couscous aux légumes et pois chiches* Dessert : Clémentine	Pain : Ciabatta Entrée : Salade de haricots verts Plat : Boulettes de veau (Suisse) au jus Pommes de terre grenaille* Brocolis vapeur* Dessert : Fromage blanc battu au sucre
16 au 20 novembre	Pain : Multi-céréales Entrée : Salade de batavia* et betterave rouge* râpée Plat : Sticks de poisson pané # (Atlantique Sud-Est) sauce citron Pommes de terre vapeur* Carottes* confites Dessert : Mousse au chocolat#	Pain : Ciabatta Entrée : Salade verte* et dés de fromage Plat : Dahl de de lentilles* et petits légumes (carottes, céleri et petits pois) aux épices douces Riz blanc Dessert : Milco vanille	Pain : Pain Bao Entrée : Salade mêlé Plat : Pad Thai au poulet (Suisse) Duo de choux* asiatique et cacahuètes Dessert : Salade de fruits thaï au lait de coco	Pain : Mi-blanc Entrée : Salade verte* et betterave rouge* Plat : Spaghetti Hachi végétarien BIO (Suisse) Fromage râpé Dessert : Compote de pomme maison*
23 au 27 novembre	Pain : Pain : Multi-céréales Entrée : Soupe de carottes* et lentilles corail Plat : Tortellini ricotta-épinards# sauce tomate* Fromage râpé Dessert : Pomme*	Pain : Complet Entrée : Concombres* au yogourt Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) Embeurrée de pommes de terre* Haricots verts BIO Dessert : Séré et râpé de citron vert	Pain : Mi-blanc Entrée : Salade mêlée* et légumes râpés Plat : Hachi parmentier* végétal au soja (Suisse) BIO (carottes et courge) Fromage râpé Dessert : Yogourt au sucre	Pain : Ciabatta Entrée : Salade verte* Plat : Filet de saumon (Norvège) Sauce légère aux agrumes Blé facon pilaf Blettes* en persillade Dessert : Mandarine

pro. entreprise humaine

* Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)
# Plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison
Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et sauce à salade ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Repas à thème

Saveurs du Monde

Street Food