

cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts



	menu végétarien	menu végétarien	menu GRTA	menu végétarien
Sem. 1	lundi 6 janvier	mardi 7	lundi 6 janvier au vendredi 10	jeudi 9
1	jus d'orange salades mêlées* maïs et betteraves* barchetta pugliese tomate mozzarella dessert lacté	salade crudités* girasoli aux bolets crème de courge* Grana Padano et noisettes fruit frais	 saucisse de porc sans porc chipolata de veau pommes rôties au four purée trois légumes fruit frais	vendredi 10 salade andalouse (poivrons,tomates,concombres,olives) paëla au poulet(ch) et fruits de mer crème catalane
Sem. 2	lundi 13	Mardi 14	lundi 13 janvier au vendredi 17	Jeudi 16
2	salade verte*, endives pojarski de veau(ch) sauce charcutière pomme purée dessert lacté	soupe aux légumes* d'hiver cannelloni tomates mozzarella gratiné au grana fruit frais	 salade verte et crudités méli mélo de poisson façon bouillabaisse (saumon,dos de lieu noir...) orge perlé aux petits légumes fromage	Vendredi 17 cordons bleus de volaille(ch) tagliatelle fraîche courgettes à la provençale (tomates,ail,basilic) salade de mangue
Sem. 3	lundi 20	Mardi 21	lundi 20 janvier au vendredi 24	Jeudi 23
3	bouillon de bœuf de l'écolier pot-au-feu de bœuf "palette"(ch) pommes de terre*et légumes sauce ravigote(cornichon,câpres,herbes) fruit frais	salade de betteraves* et pomme granny Smith tortellini frais végétarien sauce au mascarpone et gorgonzola dessert lacté	 filets de carrelet(ho) poêlé mayonnaise au combava "maison" riz sauté au sésame noir julienne de légumes* étuvée fruit frais	Vendredi 24 salade composée tortilla pommes de terres sauce andalouse (poivrons,olives,tomates) panna cotta à la passion "maison"
Sem. 4	lundi 27	Mardi 28	lundi 27 janvier au vendredi 31	Jeudi 30
4	soupe de courge*au lait de coco crevettes pochées au bouillon de curry, coriandre et citronnelle nouilles de riz fruit frais	potage de printemps aux légumes Emincé de bœuf(ch)Sichuan Riz cantonais (petits pois, jambon dinde(fr) omelettes) fruits frais*	 trio de crudités* (chou,céleri,carottes) boulette d'agneau(nz) au romarin polenta crémeuse au fromage mousse au chocolat "maison"	Vendredi 31 salade hivernale(verte, endives,rampons) nuggets végétarien(ch) linguine aux légumes sauce tomate épicée façon Ketchup fromage râpé dessert lacté

Bonjour Céline voilà les menus pour le mois de mai 2016
 *Nos menus favorisent les produits GRTA (Genève,région,terre,avenir)
 "Produit GRTA : susceptible de modification selon approvisionnement".
 Le pain servi en accompagnement des repas est GRTA
 Toutes nos viandes sont d'origine suisse, sauf information spécifique
En cas de nécessité, le chef de cuisine peut apporter des modifications aux menus.
le chef de cuisine se tient à disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergène dans les préparations.
 Fantastico Massimo

