

cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts



menu végétarien

Sem.	<i>lundi 4 mai</i>	<i>mardi 5</i>	<i>lundi 4 au vendredi 8 avril</i>	<i>jeudi 7</i>	<i>vendredi 8</i>
1					

menu-végétarien

Sem.	<i>lundi 11 mai</i>	<i>Mardi 12</i>	<i>lundi 9 mars au vendredi 13</i>	<i>Jeudi 14</i>	<i>Vendredi 15</i>
2					

menu végétarien

Sem.	<i>lundi 18 mai</i>	<i>Mardi 19</i>	<i>lundi 18 mai au vendredi 20</i>	<i>Jeudi 21</i>	<i>Vendredi 22</i>
3	salade mêlée* et concombres* calzone tomates et mozzarella compote de pomme à boire	cabillaud Fr(MSC) à la bordelaise riz aux petits légumes* et au fromage fruit frais		Ascension	salade de saison* et carottes râpée* hachis Parmentier de boeuf(ch) (purée lait GRТА) dessert lacté

menu végétarien

Sem.	<i>lundi 25 mai</i>	<i>Mardi 26</i>	<i>lundi 25 mai au vendredi 27</i>	<i>jeudi 28</i>	<i>Vendredi 29</i>
4	salade verte steak végétarien sauce curry aux pommes* mélange de céréales dessert lacté*	salade verte* et fenouil girasoli au saumon fumé(no) sauce beurre blanc dessert lacté		salade de betteraves piccata de dinde(Fr) sauce parfumée au Marsala pommes duchesse au four fruit frais	jus d'orange salade de couscous à l'oriental(dattes,abricots,poivrons,aubergines,légumes) navarin d'agneau(nz) aux petits oignons tranche framboisine

Bonjour Céline voilà les menus
*Nos menus favorisent les produits GRТА (Genève,région,terre,avenir)
Produit GRТА : susceptible de modification selon approvisionnement.
Le pain servi en accompagnement des repas est GRТА
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

