



CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 1 au 5 mars 2020

LUNDI

Pain mi-blanc GRTA
Salade de saison et concombre GRTA
Polpette de bœuf sauce tomates
Végétarien polpette de légumes
Pâtes “pennette” au pesto
Grana râpée
Mousse liégeoise

MARDI menu végétarien

Pain de l'artisan GRTA.
Tranche de gruyère AOP
Ragoût de tofu et légumes GRTA sauce
Au curry, lait de coco et citronnelle
Poêlée de riz sauvage
Banane junior Bio

JEUDI

Baguette aux graines GRTA
Salade batavia
Haut de cuisse de poulet GRTA
Façon tajine sauce au miel, citron confit et
Ses légumes GRTA
Semoule parfumée
Yogourt à la framboise

VENDREDI

Pain Colognote GRTA
Hamburger de saumon (ECO) rôti
Sauce tartare allégée au séré
Épinard haché crème
Pommes de terre à l'anglaise GRTA
Poire “conférence”

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement

Toutes les viandes sont de provenance suisse (sauf cas mentionné)

La sauce à salade French ou vinaigrette est GRTA

Le responsable du restaurant se tient à disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations.



Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts – Mail : chefcuisinepl@acrspg-ge.ch

