

CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

Lundi 9 « végété »

Salade feuille de chêne **Bio grta**
Taboulé garni « semoule couscous ,tomates **grta**
poivrons **Bio grta** , concombre **grta** , persil , raisins de Corinthe »
Escalope végétal « Soja » , sauce tomate au basilic
Yaourth à boire fraise/ banane
Pain mi blanc **grta**

MARDI 10

Filet d' Eglefin (**FAO 27 ISL**) meunière et citron
Riz pilaf
Courgettes sautées au thym **Bio grta**
Végétarien : Emincé végétal «protéine pois et fèves» à l'indienne
Fruit frais : Prune rouge
Pain de l'artisan **grta**

JEUDI 12 « menu végété grta »

Salade du primeurs **Bio grta**
Demi -lune au tofu **Bio grta**
Crème de courge **Bio grta** aux petits légumes **Bio grta**
Parmesan râpé
Dessert : Yaourth grta à l'abricot
Pain mini lion d'or **grta**

VENDREDI 13

Steak haché de bœuf sauce poivre vert
Pommes de terre purée (**lait grta**)
Carottes fondantes **Bio grta**
Végétarien : Mijoté végétal « blé et soja » sauce poivre vert
Fruit frais : Pomme Gala grta
Pain colognote **grta**

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes sont de provenance suisse (sauf cas mentionné)
Le responsable du restaurant se tient à disposition pour toutes informations relatives à la
présence d'allergènes dans les préparations.

