



## Cuisine de production des Plantaporrêts

### Semaine du 18 au 22 décembre 2023



#### LUNDI

Pain torsadé **GRTA**  
Filet de sole tropicale (SN)  
Beurre blanc à l'anis étoilé et au citron  
Lingot de polenta crémeux à l'emmental  
Courge glacée au curry **BIO/GRTA**  
**Végétarien** aiguillettes blé épinards  
Clémentine

#### MARDI

Salade Batavia, carottes râpées **BIO/GRTA**  
Maïs **BIO** et salade de tomate et oignons rouge  
Kebab végétarien (blé et soja)  
Pain pita  
Sauce raita  
Tarte au flan du boulanger

#### Jeudi

Pain Graham **GRTA**  
Salade composée **BIO/GRTA**  
(Betteraves, chou blanc, carottes)  
Cannelloni ricotta épinards  
Gratinés au grana  
Sauce tomate crémée  
Yogourt aux fruits

#### Vendredi Menu de Noël

Pain du moulin **GRTA**  
Cocktail frais fraises oranges  
Ballottine de pintade (FR) du boucher cuit basse température  
(Farce aux morilles)  
Jus parfumé au Porto  
Gallettes de rösti  
Gratin de cardons **BIO/GRTA** à la Genevoise  
**Végétarien** émincé de soja grillé  
Sapin aux deux chocolats, cadeau de l'association

#### 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@acrsp-ge.ch](mailto:chefcuisinepl@acrsp-ge.ch)

