



Cuisine de production des Plantaporrêts
Semaine du 4 au 8 mars 2024 menu des enfants

LUNDI menu de Léonard, Matilde, Leonor

Pain torsadé **GRTA**
Jus de pomme de la ferme **GRTA**
Salade doucette **BIO/GRTA**,
Carottes râpées **BIO/GRTA**, tomates, maïs, ciboulette
Gnocchetti Sardi frais bolognaise de bœuf
Grana râpé
Végétarien gratin de pâtes aux légumes
Mousse au chocolat aux pépites (sans gélatine et lait **GRTA**)

MARDI menu de Halid, Naël

Pavé meule de pierre **BIO/GRTA**
Salade mêlée avec croûtons
Bami Goreng
(Emincé de blé et soja, légumes
Nouille de riz, œufs, cacahuètes grillées, huile de sésame)
Crème vanille

JEUDI Amélie, Lana, Chadia

Pain Graham **GRTA**
Salade batavia **GRTA**
Pavé de saumon (NO, FAO 27) rôti
Beurre blanc à l'anis étoilé
Pomme duchesse
Végétarien Ramequin au fromage « maison »
Poire « Rocha »

VENDREDI Adam, Saskia

Pain du moulin **GRTA**
Salade feuille de chêne **BIO/GRTA**
Piccata "maison" de tofu jardinière (**BIO/GRTA**)
Coulis de tomate au basilic
Riz pilaf
Epinards à la crème
Crumble aux pommes caramel salé "maison"

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@acrssp-ge.ch

