

CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 26 février au 1 mars 2024

Lundi 26

Menu végé grta

Jus de pommes de la ferme **Courtois grta**
Méli-mélo de salade **Bio grta**
Tagliatelles fraîche **grta** sauce napolitaine
aux petits légumes **Bio grta** et tofu **Bio grta**
Gruyère râpé **AOP**
Yaourth nature grta et sucre
Pain mi blanc **grta**

MARDI 27

Salade pain de sucre **Bio grta** et céleri **Bio grta**
Cheeseburger de bœuf
Poêlée de pommes de terre **grta**
Végé : Cheeseburger « steak végétal » (Soja)
Pomme rouge grta
Pain Buns

JEUDI 28

Salade mixte **Bio grta**
Mijotée de légumes **Bio grta** au bouillon Ras el hanout
raisins de Corinthe , pois chiches **grta** , fèves
Semoule couscous **Bio**
Petit suisse aux fruits
Pain mini lion d'or **grta**

VENDREDI 1

Salade de tomates aux oignons **Bio grta**
Panachée de poisson divers
« merlan **Fao 27**, **MSC Fao81** , carrelet **Fao 27**
merlu blanc **MSC Fao 47** , calamars **Fao 87/67** »
Riz Pilaf **Bio Fairtrade**
Végé : Piccata de Tofu
Banane junior Bio
Pain du moulin **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.

