

CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI 13

Queues de crevettes (**Viet**) à la provençales
« Tomates **grta** , ail , oignons et poireaux **Bio grta** , herbes de Provence »
Riz basmati **Bio Fairtrade**
Romanesco vapeurs
Végé : Steak végétal « protéine de soja »
Fruit frais : Pomme golden grta
Pavé meule de pierre **Bio grta**

MARDI 14

Salade du marché
(Lolo rouge **Bio grta** , céleri **Bio grta**)
Raviolis printanier à la crème et pesto
« **Asperges , petits pois , épinards et carottes** »
Gruyère râpé **AOP**
Yaourth aux fruits rouges
Pain du moulin **grta**

JEUDI 16

Duo de feuille de chêne **Bio grta**
Boulettes de légumes à l'aigre doux
Risotto d'orge perlé aux petits légumes **Bio grta**
et champignons de Paris frais
Portion de fromage
Pain Epi de Panetier **grta**

VENDREDI 17

Salade mélangée **Bio grta**
Hot-dog de volaille (**Ketchup**)
Galettes de pommes de terre
Végé : Hot-dog végétale « Protéines de blé et fèves »
Glace « fusée »

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.

