

CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI 27 « végé »

Salade feuille de chêne **Bio grta** et crudités **Bio grta**

Gnocchis « alla sorrentina » gratinés au four

« tomate et mozzarella »

Salade d'ananas fraîche

Pain mi-blanc **grta**

MARDI 28 « végé »

Curry de légumes **Bio grta** , pois chiches **grta**

seitan au lait de coco

Riz pilaf **Bio Fairtrade**

Salade verte **Bio grta**

Yaourth au miel grta

Pain du moulin **grta**

JEUDI 30

Filet de poulet « **FR** » « grand-mère »

Pommes de terre **grta** au four

Petits pois **Bio** et carottes **Bio grta**

Végé : Emincé végétal aux champignons

Nectarine

Pain Epi du Panetier **grta**

VENDREDI 31

Menu libanais

Croupettes : Bagnat au thon (**Fao 31**)

Tomates cerises **grta** , eau ,

Fruit frais , barre de céréale

Végé : **Sandwich du moulin au fromage**

Grottes : Fattouch « salade libanaise »

Emincé d'agneau (**Irl**) à l'orange miel et épices

Boulgour pilaf façon libanais

Végé : **Falafels au paprika**

Dessert : **Mouhalabieh**

(Flan grta à la fleur d'oranger et pistaches)

Pain pita

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.

