



Cuisine de production des Plantaporrêts Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Semaine du Goût “ Les tomates “

LUNDI

Pavé à la tomate (CH)
Salade Caprese tomates cerises
Et mozzarella boule sauce au pesto“ maison“
Saucisse de porc **GRTA** à la Tomates séchées
Sauce à l'oignon **GRTA** caramélisé
Sans porc saucisse de volaille **GRTA**
Végétarien saucisse végétal
Gnocchi de pomme de terre
Pomme Topaz de la ferme **BIO/GRTA**

MARDI

Foccacina tomate
Salade Batavia et concombre **GRTA**
Spaghetti à la Trapanese “Sauce froide“
(tomates **GRTA**, ail, basilic, huile d'olive)
Parmesan râpé
Panaché de yogourt

JEUDI

Pavé à la tomate (CH)
Mélange de feuilles de chêne verte et rouge,
Carottes violette, jaune et chou blanc **BIO/GRTA**
Steak haché de bœuf à la tomates, Jus au romarin
Mélange de cinq céréales
(quinoa, blé, riz, pois cassés, lentilles)
Haricots verts à l'italienne (tomates, ail, oignons)
Végétarien galette à l'épautre, tomates et provolone
Fromage “ kiri“

VENDREDI

Foccacina tomate
Salade du primeur et tomates colorées **BIO/GRTA**
(cœur de bœuf, jaune et noire de crimée)
Risotto à la tomate et courgettes **BIO/GRTA** rôties au four
Mozzarella râpé fior di latte
Beignets chocolat, noisette

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@acrspp-ge.ch

