



CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 2 au 6 mars 2026

LUNDI

Pain torsadé **GRTA**
Salade mêlée, betteraves, chou blanc **BIO/GRTA**
Et croûtons
Tortellini frais au curcuma et aux légumes
Sauce Milanaise au basilic
Gruyère râpé
Banane junior **BIO**

MARDI menu GRTA

Pavé meule de pierre **BIO/GRTA**
Jus de pomme de la ferme **GRTA**
Salade de rampon et batavia **BIO/GRTA**
Carottes râpées, raves, **BIO/GRTA**
Ragoût de buffles aux petits légumes
Ecrassé de pommes de terre
Végétarien Ragoût de légumes au tofu
Yogourt fraise

JEUDI

Ciabatta au maïs
Rabas de calamars(ES) et citron frais
Sauce tartare du Chef
Orge perlé au bouillon de petits légumes
Epinards haché à l'ail et à la crème
Végétarien médaillon de chou-fleur
Orange sanguine Tarocco **BIO**

VENDREDI

Pain du moulin **GRTA**
Salade de saison et carottes râpés **GRTA**
Rouleaux de printemps aux légumes
Sauce froide aigre douce " maison"
Riz cantonais (petits pois, omelette, légumes, sésame)
Clafoutis cerises

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

