CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS
14, Rue Royaume – 1201 Genève

Cuisine de production des cropettes

Semaine du 9 au 13 février 2026

LUNDI 9

Salade feuille de chêne **Bio grta** et crudités **Bio grta**
Filet de limande meunière **(Fao 67 MSC)** , sauce tartare
Pommes de terre **grta** natures
Végé : Aiguillette végétale (blé épinards feta)
Yaourth grta au miel
Pain Bis grta

MARDI 10

Végé :

Salade de carottes **Bio grta** à l'orange
Mijotée de légumes **(façon tajine)** à la marocaine
Mélanges de céréales à l'ancienne
(duo de quinoa , duo de riz , sarrasin)
Mousse au chocolat
Pain torsadé grta

JEUDI 12

Goulasch de bœuf à la hongroise
Macaroni
Haricots verts en persillade **(CH garantie)**
Végé : Cevapcici végétarien
Orange sanguine de Sicile Bio
Pain complet grta

VENDREDI 13

Végé :

Méli-mélo de salade **Bio grta**
Ramequin au fromage
Courgettes poêlées au thym
Poire à croquer
Pain épi du panetier grta

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes et le pain 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.

Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts – Mail : chefcuisinecr@acrspp-ge,ch