

CUISINES SCOLAIRES PÂQUIS-PLANTAPORRÊTS

14, Rue Royaume – 1201 Genève



Cuisine de production des Cropettes

Semaine du 22 au 26 juin 2026

Végé

LUNDI 22

Jus de pommes et coing **grta**
Taboulé garni « semoule couscous **Bio** , concombre **grta**
tomates **grta** , poivrons , raisins de Corinthe , menthe fraîche»
Falafels sauce yogourth aigre à la ciboulette
Kiwi
Pain épi du panetier **grta**

Menu GRTA

MARDI 23

Salade mélangée **Bio grta**
Tagliatelles fraîche **grta** sauce tomate au tofu **Bio grta**
seitan et brunoise de légumes **Bio grta**
Gruyère râpé **AOP**
Yaourth grta divers
Pain torsadé **grta**

Repas froid

JEUDI 25

Salade de pommes de terre **grta** et cervelas de volaille **CH**
Salade feuille de chêne **Bio grta** et crudités **Bio grta**
Salade de pommes de terre grta et œuf durs
Panaché dessert lacté et fruits
Pain mi-blanc **grta**

PIQUE-NIQUE

VENDREDI 26

Bagel sésame au poulet
Pain sils au Brie et miel
Tomates cerises **grta** , eau plate
Compote de fruits à boire

BONNE VACANCES A TOUS

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-Plantaporêts – Mail : chefcuisinecr@acrspp-ge.ch

