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

Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 31 Août au 4 septembre 2026

LUNDI

Pain torsadé GRTA
Salade de concombres BIO/GRTA
Boulettes de veau
Jus au romarin
Riz pilaf à la courge musquée BIO/GRTA
Végétarien boulettes de pois chiche et légumes BIO
Tropézienne

MARDI

Pavé meule de pierre BIO/GRTA
Salade César
(Salade cabus GRTA, copeaux de grana,
Tomates GRTA, croûtons, oeuf dur, maïs)
Végétarien salade césar sans poulet (plus œuf et fromage)
Séré fraises

JEUDI

Ciabatta maïs (ch)
Salade de primeur et tomates colorées GRTA
Crêpes au fromage
Epinards haché à l'ail
Banane juniors BIO

VENDREDI

Pain paysan GRTA
Salade batavia et carottes râpée GRTA
Tranche panée végétal (blé et soja)
Sauce froide barbecue du chef
Pommes country BIO/GRTA " maison "fraiches au four
Nectarine plate

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