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

Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI

Pain torsadé GRTA
Salade de lentilles aux crudités GRTA
Filet de colin au four à la bordelaise MSC (FAO61/67)
Brocoli BIO à l'ail frit
Végétarien filet végétal (blé et soja)
Poires Williams BIO/GRTA

MARDI

Pavé meule de pierre BIO/GRTA
Salade mêlée et crudités BIO/GRTA
(betteraves, carottes jaune et orange)
Pâtes " farfalle"
Sauce tomates aux petits pois crémée
Gruyère râpé
Tartes aux pruneaux du Boulanger

JEUDI

Férié jeûne Genevois

VENDREDI

Pain paysan GRTA
Taboulé aux crudités GRTA
Kefta d'agneau à la coriandre (IE)
Jus à la menthe
Poêlée de légumes aux épices d'orient BIO/GRTA
Et pois chiches GRTA
(radis bière, courgettes, poivrons, carottes)
Végétarien rouleaux de printemps légumes
Panaché de yogourt

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes 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 : chefcuisinepl@acrspp-ge,ch