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

Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI menu GRTA

Pain torsadé GRTA
Salade de saison, carottes violettes
Et jaunes BIO/GRTA
Tagliatelle fraiches GRTA
Sauce crémeuse au tofu soyeux BIO/GRTA, aux aubergines
Et oignons frits
Gruyère râpé
Yogourt abricots GRTA

MARDI

Pavé meule de pierre BIO/GRTA
Salade verte GRTA
Salade de riz aux crudités BIO/GRTA
Omelette roulée“ maison“ au fromage, paprika et curcuma
Coulis de poivrons rouge BIO/GRTA
Melon Charentais

JEUDI

Ciabatta au maïs CH
Jus de raisin du domaine des Oulaine GRTA
Boulettes de buffles GRTA
Sauce aux pruneaux GRTA
Gnocchi de pomme de terre et semoule
Courgettes BIO/GRTA à la tomate et
Aux herbes de Provence gratiné au fromage
Végétarien émincé végétal proteine de pois BIO
Fromage à tartiner

VENDREDI

Pain paysan GRTA
Salade de mêlée et concombres GRTA
Poêlée de crevettes ASC (VN)
Au miel et sésames
Nouilles asiatique (riz) et julienne de légumes GRTA
Végétarien boulettes de légumes BIO
Mini Magnum vanille chocolat

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