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

Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 02 au 6 novembre 2026

LUNDI

Pain torsadé GRTA
Salade Coleslaw GRTA
(carottes, chou blanc)
Ravioli frais noir et jaune à la courge
Sauce fromagère ail et fines herbes (lait GRTA)
Fontal râpé
Pomme “ Pinova“ GRTA

MARDI

Pavé meule de pierre BIO/GRTA
Salade mêlée et Chou rouge BIO/GRTA
Hachis Parmentier végétal (tofu et lait GRTA) aux légumes et Poivrons confits
Gratiné à la panure aux aromates et grana
Yogourt fraise GRTA

JEUDI

Ciabatta au maïs (ch)
Crevettes ASC (VN) à la Thaïlandaise
Sauce curry rouge et citronnelle, basilic Thaï, lait de coco
Riz parfumé jasmin
Poêlée de légumes en julienne BIO/GRTA
Végétarien rouleaux de printemps sauce citronnelle
Clémentine

VENDREDI

Pain pitta (IL)
Salade verte GRTA, carottes râpées
Maïs en grains, tomates GRTA
Kebab de poulet (FR) sauce Raita
Végétarien kebab végétal
Baklava au miel

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