




# MENUS GLOBAIRES

Mai 2023

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>01 au 5 mai</b>	Férié	Pain mi-blanc * Salade verte et céleri Emincé végétal BIO au paprika doux Semoule Bâtonnières de légumes Fromage blanc	Pain pita  Salade verte, concombre et carottes râpées Kebab de poulet (Suisse) Sauce blanche Galettes rôtis Poire	Pain BIO * Salade de maïs et tomate Parmentier de cabillaud (Atlantique centre est) gratiné au four Jardinière de légumes Crème caramel
<b>8 au 12 mai</b>	Pain torsadé aux graines * Salade verte et croûtons Steak haché de bœuf (Suisse) Sauce fromage blanc Pommes de terre sautées Haricots verts Mousse au chocolat	Pain torsadé * Salade verte et carottes Penne au pesto Mirepoix de légumes Fromage râpé Pomme	Pain tessinois * Salade verte et macédoine Stick de colin (Atlantique Sud-Est) panés au four Pilaf de blé Brocoli vapeur Crème dessert vanille	Pain mi-blanc* Salade verte et lentilles au lait de coco Nems et samossa de légumes Riz Thai Poêlée de légumes Asia Salade de fruits
<b>15 au 19 mai</b>	Pain Naan  Salade de carottes, maïs et chou blanc Biryani au poulet (Suisse) Riz Basmati Gâteau coco	Pain mi-blanc * Betterave rouge râpée Dos de lieu noir (Atlantique centre-est) Sauce moutarde Ébly gourmand Petits pois Yogourt vanille	Ascension	Pont de l'Ascension
<b>22 au 26 mai</b>	Pain BIO * Salade verte, pois chiches et maïs à la moutarde ancienne Tarte méditerranéenne Courgettes sautées Séré à la fraise	Pain Viking * Salade verte Pilon de poulet (Suisse) grillé aux herbes Galettes de pommes de terre Chou-fleur Compote de fruits	Pain Torsadée * Salade verte et légumes rapés Cannellonis farcis à la viande de bœuf (Suisse) gratinés au fromage au four Fromage blanc (Sucre)	Pain mi-blanc * Salade verte et gruyère Émincé de dinde (France) aux champignons Cornettes Ratatouille Banane

\*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.