




MENUS GLOBAIRES

Juin 2023

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 29 mai au 02 juin	Pentecôte	Pain viking * Salade verte et tomates Nuggets de colin (Atlantique centre-est) sauce fromage blanc aux herbes Ebly Parfumé Epinards en branche Yogourt nature	Pain mi-blanc *  Salade batavia et carotte GALINHADA (Bresil) (Emincé de poulet suisse riz, tomate concassée, citron vert) Petits pois Tartelette coco	Pain BIO * Salade mêlée Viennoise de soja et froment Pâtes au beurre Duo de haricots et carottes Milco vanille
Du 05 au 09	Pain torsadé aux graines * Melon Pilon de poulet (Suisse) à la mexicaine rôti Poêlée de pommes de terre aux légumes Fromage blanc	Pain mi-blanc * Salade de concombre Filet de limande pané (Atlantique centre-est) Mijoté de lentilles et pois chiches aux légumes Poire	Pain tessinois  (Journée mondiale des océans) Salade mêlée dés de fromage Arlequin de gnocchi, patate douce betterave et pommes de terre Sauce primavéra Mini cheese cake	Pain Torsadé * Salade verte Céleri remoulade légère Cannelloni à la viande de bœuf gratiné sauce fromagère Banane
Du 12 au 16	Pain Torsadé * Salade verte maïs aux échalotes Emincé de pois et céréale sauce soja Spaghetti Courgettes sautées Séré a la fraise	Pavé BIO * Salade multicolore Dos de colin (Atlantique Nord-Est) à la méditerranéenne au four Blé pilaf et jardinière printanière Nectarine	Pain Mi-blanc * Salade verte, légumes râpés, mélange de graines Raviolini à la viande de bœuf (Suisse) Sauce tomate, fromage râpé Tarte aux pommes	Torsadé graines * Salade verte Paupiette de dinde (France) rôtie au four Boulgour et blettes à la tomate Mousse chocolat
Du 19 au 23	Torsadé graines * Salade de choux Cordon bleu de poulet (suisse) Galettes de pommes de terre Duo de carottes confites Actimel	Taboulé au citron Hot dog Saucisse de volaille sauce tomate Légumes râpés Pomme	Pavé BIO * Méli-mélo de salade Steak haché de bœuf (suisse) jus au thym Pommes mousseline Haricots verts Liégeois vanille	Pain Torsadé * Salade de crudités Pizza Margherita Nectarine

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

 Repas à thème

MENUS GOLAIRES

Juin 2023

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
26 au 30 juin	<p>Salade de crudités</p> <p>Burger de bœuf (Suisse) tomate, salade verte sauce tartare au fromage blanc Roesti demi lune</p> <p>Nectarine</p>	<p>Pain mi-blanc *</p> <p>Salade verte et betterave</p> <p>Saucisse de veau (Suisse) Grillée jus simple Courgettes sautées Boulgour</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>Pain torsadé</p> <p>Salade de lentilles aux petits légumes</p> <p>Penne sauce tomate Batonnière de légumes</p> <p>Banane</p>	<p>Galette au maïs</p> <p>Salades colorées Tomates en salade Haricots rouges et maïs</p> <p>Pilon de poulet aux épices Pommes de terre sautées</p> <p>Tarte au flan</p>

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème

