






# Menus Scolaires

## Novembre 2024

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 octobre au 01 novembre	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Bun noir	<b>Pain</b> : Complet
	<b>Entrée</b> : Salade verte* et légumes râpés	<b>Entrée</b> : Salade verte* et maïs	<b>Entrée</b> : Soupe de courges et carottes*	<b>Entrée</b> : Salade verte* et endives
	<b>Plat</b> : Spaghetti bolognaise de bœuf (Suisse)	<b>Plat</b> : Duo de gnocchi à la courge, curcuma et pommes de terre	<b>Plat</b> : Chicken burger (Suisse)	<b>Plat</b> : Galette de blé, feta et fromage
	Fromage râpé	Légumes grillés (aubergines, courgettes et poivrons)	 Pommes de terre cuts	Duo de carottes et romanescos
		Fromage		Boulgour
	<b>Dessert</b> : Milco fraise	<b>Dessert</b> : Banane	<b>Dessert</b> : Clémentine	<b>Dessert</b> : Mini Babybel
04 au 08 novembre	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta
	<b>Entrée</b> : Salade mêlée*	<b>Entrée</b> : Salade de haricots rouges à la tomate et poivrons doux	<b>Entrée</b> : Salade verte* et croûtons	<b>Entrée</b> : Salade de céleris
	<b>Plat</b> : Burger grillé	<b>Plat</b> : Picadillo au poulet (Suisse) à la cubaine	<b>Plat</b> : Quenelles nature gratinées au fromage	<b>Plat</b> : Filet de saumon (Norvège)
	Jus simple	 Riz blanc	Petits pois, carottes	Sauce citron
	Légumes couscous (carottes, céleris et courgettes)			Blé gourmand
	Semoule dorée			Epinards
<b>Dessert</b> : Pomme*	<b>Dessert</b> : Yogourt abricot*	<b>Dessert</b> : Compote pomme-poire	<b>Dessert</b> : Crème chocolat	
11 au 15 novembre	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc
	<b>Entrée</b> : Salade verte* et betteraves	<b>Entrée</b> : Salade verte* et dés de fromage	<b>Entrée</b> : Soupe de légumes	<b>Entrée</b> : Salade verte et mimosa d'œuf
	<b>Plat</b> : Poulet (Suisse) façon basquaise	<b>Plat</b> : Omelette nature	<b>Plat</b> : Crêpe au fromage	<b>Plat</b> : Gratin de penne aux poireaux
	Boulgour	Pommes de terre sautées	 Ratatouille	Carottes et céleris au jus
	Haricots beurrés	Brocolis		
	<b>Dessert</b> : Compote	<b>Dessert</b> : Séré à la fraise	<b>Dessert</b> : Tarte aux pommes	<b>Dessert</b> : Clémentine
18 au 22 novembre	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales
	<b>Entrée</b> : Taboulé	<b>Entrée</b> : Carottes râpées	<b>Entrée</b> : Salade verte* et légumes râpés	<b>Entrée</b> : Salade verte* et tomates cerises
	<b>Plat</b> : Falafels aux épices	<b>Plat</b> : Boulettes de bœuf (Suisse)	<b>Plat</b> : Tortellini tricolore	<b>Plat</b> : Empanada a la viande de bœuf (Suisse)
	Sauce tomate	Sauce brune	Sauce crème tomatée et fromage	 Haricots verts
	Légumes sautés (courges, patates douces, carottes jaunes, panais et fèves)	Pommes de terre au four		
	Courgettes			
<b>Dessert</b> : Banane	<b>Dessert</b> : Yogourt à la fraise*	<b>Dessert</b> : Compote de pommes	<b>Dessert</b> : Pointe chocolat	
25 au 29 novembre	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Pain naan	<b>Pain</b> : Paysan
	<b>Entrée</b> : Salade de choux	<b>Entrée</b> : Salade verte* et betteraves	<b>Entrée</b> : Salade de concombres au yogourt	<b>Entrée</b> : Mais en salade
	<b>Plat</b> : Emincé de poulet (Suisse) au romarin	<b>Plat</b> : Tarte au fromage	<b>Plat</b> : Dahl de lentilles aux épices douces brunoise de légumes	<b>Plat</b> : Sticks de poisson panés (Atlantique Nord-Est)
	Blé	Purée de légumes (courgettes, carottes, céleris et potimarrons)	 Riz	Tranche de citron
	Courgettes sautées			Pommes de terre vapeur
				Epinards à la crème
<b>Dessert</b> : Mousse chocolat	<b>Dessert</b> : Pomme rouge*	<b>Dessert</b> : Fromage blanc à la mangue	<b>Dessert</b> : Clémentine	

\*Produit GRТА (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème

Saveurs du Monde

Street Food