

MENUS SCOLAIRE

OCTOBRE

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
29.09.25 au 03.10.25	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade verte* et duo de carottes râpées*	Entrée : Chou chinois en julienne, bâtons de ciboulette*	Entrée : Salade verte*	Entrée : Concombre*
	Plat : Spaghetti à la carbonara de dinde (France)	Plat : Nems de légumes #	Plat : Sticks de colin panés (Atlantique Sud-Est)	Plat : Boulettes végétariennes #
	Sauce légère	Sauce aigre douce et soja	Sauce citron	Sauce au fromage blanc et épices douces
		Riz blanc	Boulgour	Pommes cuts
		Légumes asia	Courges rôties*	Brocolis
	Dessert : Pomme*	Dessert : Yogourt nature	Dessert : Tam-tam vanille	Dessert : Poire
06.10.25 au 10.10.25	Pain : Mi-blanc	Pain : Hot-dog	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte* et dés de fromage	Entrée : Salade mêlée* et carottes râpées	Entrée : Salade de crudités (carottes et betteraves)	Entrée : Salade verte et pois chiches
	Plat : Omelette nature #	Plat : Hot-dog (Suisse) Saucisse de volaille	Plat : BOKO-BOKO	Plat : Gratin de coquillettes sauce tomates aux épices
	Petits pois	Galettes de pommes de terre	 Ragoût de poulet (Suisse)	
			Riz	
	Dessert : Compote de fruits	Dessert : Banane	Dessert : Mousse au chocolat	Dessert : Milco fraise
13.10.25 au 17.10.25	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade de maïs et concombre	Entrée : Céleri rémoulade	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade de carottes
	Plat : Rösti demi-lune Fromage raclette Tranche de jambon de dinde	Plat : Aiguillettes de poulet panées # (France)	Plat : Gnocchi semoule au beurre et persil haché	Plat : Emincé de dinde (France) sauce romarin
	Fondue de poireaux et carottes*	Torsade au beurre	Fromage râpé	Riz
		Courgettes	Sauce blanche aux herbes	Haricots beurre
	Dessert : Pomme*	Dessert : Cremo caramel	Dessert : Tarte aux pommes	Dessert : Milco vanille
20.10.25 au 24.10.25	VACANCES			
27.10.25 au 31.10.25	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Multi-céréales	Pain : Buns noir
	Entrée : Salade verte* et noix	Entrée : Salade de chou aigre douce et haricots rouge	Entrée : Cubes de betteraves	Entrée : Soupe de courges
	Plat : Penne Bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Empanadas de légumes # (poivrons, maïs, petits pois, oignons et tomates)	Plat : Strudel de bœuf (Suisse)	Plat : Burger Halloween de poulet (France)
	Fromage râpé	 Riz	Blé gourmand	 Pommes de terre cuts
		Sauce tomate et épices	Epinars à la crème	
	Dessert : Banane	Dessert : Palet coco	Dessert : Cremo framboise	Dessert : Clémentine

*Produit GRТА (Genève RégionTerre Avenir)

Repas à Thème 

Saveurs du Monde 

Street food 

pro. entreprise humaine

Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et sauce à salade ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison



Plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison