

MENUS GOLAIRES

NOVEMBRE				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 au 7 novembre	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Naan	Pain : Multi-céréales
	Entrée : Salade verte* et maïs	Entrée : Soupe parmentier*	Entrée : Chou rouge et carotte au curcuma	Entrée : Salade d'endives et noix
	Plat : Boulettes de bœuf (Suisse) Jus simple	Plat : Gnocchi à la courge et pommes de terre	Plat : Curry de poulet au lait de coco	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) jus simple
	Farfalle	Fromage râpé	Riz parfumé	Duo de carottes
	Courgettes sautées			Boulgour au bouillon de légumes
	Dessert : Milco fraise	Dessert : Banane	Dessert : Lassi mangue	Dessert : Donuts chocolat
10 au 14 novembre	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan	Pain : Bun vapeur	Pain : Complet
	Entrée : Salade mêlée	Entrée : Salade de haricots verts	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Céleri remoulade
	Plat : Délice au fromage #	Plat : Cordon bleu de dinde # (Suisse)	Plat : Pad thaï	Plat : Cervela de volaille (Suisse)
	Poêlée en persillade maison (haricots, carottes, courgettes et poivrons)	Coquillettes	Nouilles sautées au poulet (Suisse)	Pommes de terre grenailles
		Petits pois et carottes	 Légumes en julienne	Brocolis
	Dessert : Yogourt à la fraise	Dessert : Clémentine	Dessert : Milco coco	Dessert : Tarte aux prunes
17 au 21 novembre	Pain : Complet	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte* et betteraves rouges	Entrée : Salade verte* et dés de fromage	Entrée : Soupe de courges	Entrée : Salade de batavia*
	Plat : Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Saucisse de veau (Suisse)	Plat : Raviolini de bœuf (Suisse)	Plat : Sticks de poisson pané (Atlantique Sud-Est)
	Fromage râpé	Riz blanc	Sauce tomate andalouse au paprika	Sauce citron
			Fromage râpé	Pomme de terre vapeur
				Carottes
24 au 28 novembre	Dessert : Compote de pomme-cannelle	Dessert : Milco vanille	Dessert : Salade de kiwis	Dessert : Mousse au chocolat
	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Concombre au yaourt	Entrée : Soupe de carottes	Entrée : Salade mêlée* et légumes râpés	Entrée : Salade verte*
	Plat : Tortellini ricotta-épinards	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse)	Plat : Lasagne de bœuf (Suisse)	Plat : Filet de saumon (Norvège)
	Sauce florentine	Purée de pommes de terre	Fromage râpé	Sauce aux agrumes
	Fromage râpé	Haricots verts		Blé façon pilaf
				Brunoise de légumes
	Dessert : Séré à la fraise	Dessert : Tarte choco coco	Dessert : Yogourt au sucre	Dessert : Clémentine

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 



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

