




MENUS
 GOLAIRE

DECEMBRE

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1er au 5 décembre	Pain : Ciabatta	Pain : Céréales	Pain : Paysan	Pain : Céréales
	Entrée : Salade mêlée	Entrée : Salade de chou rouge	Entrée : Soupe de courgettes et céleris au curry	Entrée : Salade mêlée
	Plat : Mini crêpes au fromage	Plat : "Frikadeller" Boulette de bœuf (Suisse)	Plat : Linguine Bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Cordon de bleu de dinde# (France)
	Poêlée champêtre de légumes (cubes de pommes de terre, carottes, petits pois et céleris)	 Sauce champignons	Fromage râpé	Pilaf de blé tendre
		Ecrasée de pomme de terre		Haricots verts
	Dessert : Milco fraise	Dessert : Compoté de pommes et fruits rouges	Dessert : Tarte aux pommes	Dessert : Eclair chocolat
8 au 12 décembre	Pain : Ciabatta	Pain : Multi-céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet
	Entrée : Salade de carottes à l'orange	Entrée : Coleslaw	Entrée : Salade verte	Entrée : Soupe de l'escalade aux petits légumes (carottes, poireaux, céleris et courges)
	Plat : Couscous de boulettes de veau (Suisse) aux épices douces	Plat : Mijoté de poulet aux carottes(Suisse) sauce moutarde douce et raisins secs	Plat : Colin pané d'Alaska# (Pacifique Nord-Est)	Plat : Penne à la sauce tomate-basilic
	Légumes couscous (céleris, carottes et courgettes)	Purée de patates douces	Riz façon créole vapeur	 Fromage râpé
	Semoule		Epinards	
	Dessert : Yogourt nature	Dessert : Pomme gala	Dessert : Flan vanille	Dessert : Clémentine et barre chocolatée
15 au 19 décembre	Pain : Céréales	Pain : Paysan	Pain : Complet	Pain : Bun
	Entrée : Salade de lentilles au vinaigre de framboise	Entrée : Méli-mélo de betterave et salade verte	Entrée : Salade verte et crudités (carottes et choux)	Entrée : Salade batavia
	Plat : Dos de lieu-noir (Atlantique Nord-Est) sauce carottes au romarin	Plat : Pizza margherita#	Plat : Eliche au pesto Lardons de dinde (France)	Plat : Burger de Noël Steak haché de bœuf (Suisse) sauce calypso
	Purée de légumes (carottes, céleris, courgettes et potimarron)		Fromage râpé	 Tranche de cheddar
				Tomates et oignons confits
				Pomme de terre au four
	Dessert : Fromage frais et coulis de fruits	Dessert : Banane	Dessert : Compote de pommes	Dessert : Sapins de Noël aux deux chocolats



*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