

MENUS SCOLAIRES

Mars 2024

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
26 Février au 1 Mars	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Paysan
	Entrée : Salade verte* et légumes râpés	Entrée : Salade verte* coleslaw	Entrée : Velouté de poireaux	Entrée : Salade verte* et concombre
	Plat : Pennes à la bolognaise	Plat : Falafels aux épices	Plat : Emincé de poulet (Suisse) façon Kebab	Plat : Hachis parmentier de légumes gratiné au fromage
	Fromage râpé	Sauce tomate	Pommes de terre rôties	
		Légumes grillés	Carottes au jus	
	Dessert : Tartelette citron	Dessert : Séré aux fraises	Dessert : Clémentine	Dessert : Compote pommes
4 au 8 Mars	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte* céleri rémoulade	Entrée : Salade verte* carottes râpées	Entrée : Salade de chou colorée	Entrée : Salade verte* et fromage
	Plat : Aiguillettes de colin panées aux céréales (Atlantique Nord-Est)	Plat : Pizza Margherita	Plat : Boulettes de bœuf (Suisse) à la suédoise	Plat : Pad thaï aux légumes asiatiques, cacahuètes et noix de cajou
	Citron		Purée de pommes de terre	Brocolis vapeur
	Riz blanc		 Haricots plats	
	Bâtonnières de légumes			
	Dessert : Chou parfum vanille	Dessert : Pomme	Dessert : Skyr	Dessert : Compote de fruits
11 au 15 Mars	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte* betterave mayonnaise	Entrée : Salade verte* Maïs	Entrée : Soupe parmentière	Entrée : Salade mêlée
	Plat : Paëlla aux légumes et lupin, maïs et soja	Plat : Cordon bleu de poulet (Suisse)	Plat : Raviolini au fromage	Plat : Beignet de merlu au four (Atlantique Centre-Est)
		Galette de rösti	Mirepoix de légumes	Sauce froide tomatée
		Petits pois	Fromage râpé	Pommes de terre au four
			Sauce tomate	Epinards
	Dessert : Pomme	Dessert : Bifidus à la framboise	Dessert : Banane	Dessert : Mousse au chocolat
18 au 22 Mars	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Ciabatta
	Entrée : Salade verte* mimosa	Entrée : Salade de pois cassés	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade verte* et noix
	Plat : Galettes de pommes de terre et fromage	Plat : Sauté de poulet (Suisse) au xawaash maison	Plat : Médaillon de pois et blé	Plat : Pâtes au pesto
	Courgettes sautées	Riz somalien aux épices : Bariis Iskukaris	Sauce aux aromates	Brunoise de légumes du soleil
		Epinards	Riz blanc	Fromage râpé
		 Dessert : Yogourt chocolat	Haricots verts	
	Dessert : Compote de fruits		Dessert : Pomme rouge	Dessert : Flan au caramel
25 au 29 Mars	Pain : Complet	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Vendredi Saint
	Entrée : Légumes râpés	Entrée : Salade verte* et chou blanc	Entrée : Salade de carottes	
	Plat : Viennoise de dinde (France) au four	Plat : Nems de légumes	Plat : Boulettes d'agneau (Irlande) sauce brune	
	Tranche de citron	Sauce au soja	Semoule fine	
	Boulgour	Riz coloré	Ratatouille	
	Poêlée campagnarde	Julienne de légumes		
	Dessert : Clémentine	Dessert : Séré à la fraise	Dessert : Lapin de Pâques	

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème

Saveurs du Monde

Street Food

