



		Septembre 2023		
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04 au 08 Septembre	Pain torsadé*	Pain mi-blanc*		Pain mi-blanc*
	Entrée : Salade verte et tomate	Entrée : Duo de carottes rapées		Entrée : Salade mêlée
	Plat : Pâtes roulées ricotta et épinards	Plat : Mijoté de dinde (Suisse), jus au romarin		Plat : Cabillaud pané
	gratinées au four, béchamel légère	Cornettes au beurre	JEUNE GENEVOIS	(Océan pacificique nord-ouest)
		Brocoli		Epeautre aux citrons
				Epinards en branche
	Dessert : Pêche	Dessert : Biscuit abricots		Dessert : Mousse chocolat
11 au 15 Septembre	Pain mi-blanc*	Pain BIO*	Pain torsadé*	Pain tessinois*
	Entrée : Salade verte et chou blanc	Entrée : Salade verte et dés de fromages	Entrée : Salade coleslaw	Entrée : Salade verte et croûtons
	Plat : Nems aux légumes	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse), jus brun	Plat : Aiguillettes de merlu (Fish'n'chips)	Plat: Tarte aux 3 fromages
	Sauce aigre douce	Boulgour aux aromates	au four (Atlantique sud-est)	Duo de potiron et céleri branche
	Risi e bisi et cube de carottes	Courgettes sautées	Sauce tartare au fromage	
			Pommes de terre country	
	Dessert : Clafoutis aux cerises	Dessert : Glace	Dessert : Poire	Dessert : Mousse au chocolat
18 au 22 Septembre	Pain torsadé aux graines*	Pain viking*	Pain mi blanc*	Pain torsadé*
	Entrée : Salade verte	Entrée : Salade de carottes et noix	Entrée : Salade de carottes	Entrée : Salade multicolore
	Plat : Saucisse de veau (Suisse) rôtie au four sauce moutarde	Plat : Mille feuille de pâtes aux légumes	Plat : Pilon de poulet (Suisse)	Plat : Pizza Margharita
	Pâtes complètes	Béchamel au fromage	Riz aux légumes	STREET
	Batonnières de légumes		Pommes de terre aux herbes	1000
	Dessert: Yogourt* fraise	Dessert : Compote pommes	Dessert : Tarte au flan	Dessert : Donut
25 au 29 Septembre	Pain BIO*	Pain mi blanc*	Pain tessinois*	Pain torsadé aux graines*
	Entrée : Légumes râpés	Entrée : Salade verte	Entrée : Salade de batavia	Entrée : Salade de maïs et tomates
	Plat : Emincé de Quorn (Suisse) au curry doux	Plat : Beignet de colin (Océan pacifique nord)	Plat : Tortellinis fromage et basilic	Plat : Chili con-carne
	Riz parfumé	Sauce aurore	Sauce tomate	Riz blanc
	Légumes au bouillon	Pommes de terre écrasées	Gruyère râpé	Tacos
		Epinards en branche		
	Dessert: Fromage blanc	Dessert : Prune	Dessert : Crème vanille	Dessert: Eclair chocolat

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème

Saveurs du Monde









