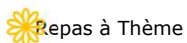


# ME NUS G O L B A I R E S

Août 2024

Dates	19 au 23 Août	26 au 30 Août
<b>Lundi</b>	Pain : Paysan	Pain : Complet
	Entrée : Salade de batavia * et concombres demi-lune	Entrée : Salade verte * et macédoine
	Plat : Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Pizza Margherita
	Fromage râpé Dessert : Glace	Dessert : Cubes de melon et pastèque
<b>Mardi</b>	Pain : Céréales	Pain : Paysan
	Entrée : Céleri rémoulade*	Entrée : Salade de batavia* et crudités
	Plat : Emincé de poulet (Suisse) Jus simple	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse) Sauce tartare
	Mousseline de pommes de terre et carottes * Pois gourmands Dessert : Yogourt à la fraise *	Haricots verts Galette de pommes de terre Dessert : Séré nature
<b>Jeudi</b>	Pain : Mi-blanc	Pain : Céréales
	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade mêlée*
	Plat : Cordon bleu de dinde (France) Quartier de citron	Plat : Quenelles nature gratinées au fromage
	Pommes de terre écrasées * Haricots dorés	Sauce aux aromates Riz
<b>Vendredi</b>	Dessert : Tam-Tam vanille	Epinards en branche Dessert : Clafoutis cerises
	Pain : Ciabatta	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade de légumes râpés (carottes, carottes jaune, céleri) et concombres*	Entrée : Concombres demi-lune*
	Plat : Galette de blé Riz aux haricots rouges et maïs Cubes de cheddar	Plat : Fusilli au saumon (Norvège) Sauce citron
Dessert : Compote de pommes	Mirepoix de légumes Fromage râpé Dessert : Mousse chocolat	

\*Produit GRTA (Genève RégionTerre Avenir)



Saveurs du Monde

Street food

