

MENUS COLLABORATIVES

AOUT

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
18 au 22 août	Pain : Paysan	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet
	Entrée : Salade verte et carottes râpées	Entrée : Salade mêlée	Entrée : Salade verte et tomates	Entrée : Concombre au yogourt
	Plat : Spaghetti bolognaise de bœuf (Suisse)	Plat : Omelette nature #	Plat : Escalopine de saumon (Norvège)	Plat : Penne à la tomate
	Fromage râpé	Pommes de terre sautées	Riz	Fromage râpé
		Haricots verts	Carottes	Brunoise de légumes
	Dessert : Banane	Dessert : Yogourt à la fraise	Dessert : Mousse au chocolat	Dessert : Cubes de melon
25 au 29 août	Pain : Ciabatta	Pain : Complet	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc
	Entrée : Salade verte et betteraves	Entrée : Coleslaw	Entrée : Céleri remoulade	Entrée : Salade verte et tomates cerises
	Plat : Cordon bleu de dinde (Suisse) #	Plat : Gnocchi à la romana	Plat : Steak haché de bœuf (Suisse)	Plat : Pizzette margharita #
	Purée de pomme de terre	 Fromage râpé	Semoule nature	
	Petit pois	Mirepoix de légumes	Brocoli	
	Dessert : Yogourt à l'abricot	Dessert : Sorbet Framboise	Dessert : Flan vanille	Dessert : Compote de pommes maison

*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