



MENUS SOULAIRES

JANVIER 2026				
Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 au 9 janvier	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Multi-céréales
	<b>Entrée</b> : Salade verte et chou rouge	<b>Entrée</b> : Salade colorée et légumes râpés (carottes et céleris)	<b>Entrée</b> : Salade batavia	<b>Entrée</b> : "Ribelmaissuppe" Soupe de maïs
	<b>Plat</b> : Spaghetti bolognaise de Quorn	<b>Plat</b> : Mijoté de poulet (Suisse) chasseur	<b>Plat</b> : Nuggets de poulet (Suisse) #	<b>Plat</b> : Saucisse de volaille (Suisse) grillée
	Fromage râpé	Mousseline de petits pois et pommes de terre	Sauce au fromage blanc et aux herbes	"Kasknofle" et petit légumes (cubes de carottes et céleris)
			Blé gourmand	 Spätzli
			Haricots verts	Fromage râpé
	<b>Dessert</b> : Couronne des Rois#	<b>Dessert</b> : Yogourt nature	<b>Dessert</b> : Eclair au chocolat	<b>Dessert</b> : Pomme
12 au 16 janvier	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Mi-blanc
	<b>Entrée</b> : Salade verte et céleri remoulade	<b>Entrée</b> : Salade de pain de sucre	<b>Entrée</b> : Salade mêlée	<b>Entrée</b> : Salade de légumes râpés (chou blanc et carottes) et œuf mimosa
	<b>Plat</b> : Coquillettes au jambon de dinde (France), sauce blanche	<b>Plat</b> : Chili de bœuf (Suisse) (haricots rouges et maïs)	<b>Plat</b> : Ragoût de bœuf (Suisse) façon "Yéké yéké"	<b>Plat</b> : Penne à la sicilienne
	Fromage râpé	Riz blanc	 Semoule	Fromage râpé
	Haricots beurre	Brocolis	Légumes couscous (courgettes, carottes, radis et pois chiches)	
	<b>Dessert</b> : Milco fraise	<b>Dessert</b> : Banane	<b>Dessert</b> : "Galidossi" ananas, mangue	<b>Dessert</b> : Tarte aux pommes
19 au 23 janvier	<b>Pain</b> : Multi-céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Paysan
	<b>Entrée</b> : Salade de pois chiches aux épices	<b>Entrée</b> : Salade mêlée	<b>Entrée</b> : Coleslaw et salade de verte	<b>Entrée</b> : Soupe de lentilles corails et lait de coco
	<b>Plat</b> : Tortilla aux pommes de terre#	<b>Plat</b> : Ravioli à la viande de bœuf (Suisse) sauce tomate	<b>Plat</b> : Fusilli au pesto et thon (Pacifique Sud)	<b>Plat</b> : Steak haché de bœuf (Suisse) jus au thym
	Duo de choux et carottes	Mirepoix de légumes	Cubes de carottes	Poêlée de légumes de saison (courges, panais et carottes)
			Fromage râpé	
	<b>Dessert</b> : Yogourt aux fruits mixés	<b>Dessert</b> : Compote pomme-abricot	<b>Dessert</b> : Clémentine	<b>Dessert</b> : Fromage frais au sucre
26 au 30 janvier	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Multi-céréales
	<b>Entrée</b> : Cubes de betteraves rouges et ciboulette	<b>Entrée</b> : Salade de carottes râpées	<b>Entrée</b> : Salade mêlée	<b>Entrée</b> : Soupe de pommes de terre et carottes
	<b>Plat</b> : Omelette, sauce tomate	 <b>Plat</b> : Feijoada de poulet (Suisse)	<b>Plat</b> : Poulet crunchy (Suisse)	<b>Plat</b> : Sticks de colin panés# (Atlantique centre-Est)
	Polenta	Haricots rouges, sauce tomate et oignons	Pommes Duchesses	Boulgour
	Courgettes sautées	Riz blanc	Epinards à la crème	Bâtonnière de légumes (haricots verts, carottes, haricots beurre et soja)
	<b>Dessert</b> : Yogourt perle de lait saveur coco	<b>Dessert</b> : Pastel de nata#	<b>Dessert</b> : Donuts choco	<b>Dessert</b> : Pomme golden

\*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