



# MENUS SCOLAIRES

MAI 2024

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
6 au 10 mai	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	Ascension	Ascension
	<b>Entrée</b> : Salade verte* et carottes	<b>Entrée</b> : Salade verte* et maïs		
	<b>Plat</b> : Cannelloni à la méditerranéenne gratinés au four	<b>Plat</b> : Sticks de Colin (Atlantique Sud-Est) panés au four		
	Sauce légère au fromage	Pilaf de blé Brocoli vapeur		
	<b>Dessert</b> : Pomme rouge	<b>Dessert</b> : Chocolat Liégeois		
13 au 17 mai	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc
	<b>Entrée</b> : Salade verte* et crudités	<b>Entrée</b> : Salade colorée	<b>Entrée</b> : Salade verte* et lentilles*	<b>Entrée</b> : Salade verte*
	<b>Plat</b> : Spaghetti à la bolognaise de Quorn	<b>Plat</b> : Curry de bœuf (Suisse) au yogourt	<b>Plat</b> : Nems de légumes	<b>Plat</b> : Nuggets de cabillaud (Océan Atlantique Nord-Est)
	Fromage râpé	Riz blanc Achard de légumes	Sauce aigre-douce Nouilles Thaï Pois mange-tout	Sauce froide tomatée Pommes de terre cuts Tomate rôtie
	<b>Dessert</b> : Banane	<b>Dessert</b> : Palet coco	<b>Dessert</b> : Salade de fruits	<b>Dessert</b> : Yogourt aux fruits
20 au 24 mai	Pentecôte	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet	<b>Pain</b> : Paysan
		<b>Entrée</b> : Salade verte* et légumes râpés	<b>Entrée</b> : Salade verte* et cubes de fromage	<b>Entrée</b> : Salade de choux et carottes
		<b>Plat</b> : Croq' veggie pané blé et fromage	<b>Plat</b> : Émincé de dinde (France) aux champignons	<b>Plat</b> : Yakiniudon (Bœuf sauté au soja et sésame)
		Couscous de légumes aux pois chiches	Ratatouille Cornettes	Riz gluant Poêlée de légumes
		<b>Dessert</b> : Yogourt abricot*	<b>Dessert</b> : Nectarine jaune	<b>Dessert</b> : Eclair framboise
27 au 31 mai	<b>Pain</b> : Céréales	<b>Pain</b> : Mi-blanc	<b>Pain</b> : Ciabatta	<b>Pain</b> : Complet
	<b>Entrée</b> : Céleri remoulade	<b>Entrée</b> : Salade verte * et betterave cuite mayonnaise et œuf dur	<b>Entrée</b> : Salade verte* et pois chiches en vinaigrette	<b>Entrée</b> : Salade mêlée* et tomates
	<b>Plat</b> : Steak haché de boeuf (Suisse)	<b>Plat</b> : Tarte printanière	<b>Plat</b> : Gnocchi au pesto	<b>Plat</b> : Riz à la Pakistanaise (Poulet Suisse Biryani)
	Jus court	Courgettes sautées	Mirepoix de légumes Fromage râpé	
	<b>Dessert</b> : Pomme golden	<b>Dessert</b> : Séré à la fraise	<b>Dessert</b> : Abricot	<b>Dessert</b> : Yogourt au lait de coco

\*Produit GR TA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food 

