

MENUS DE LA QUINZAINE



Méli-mélo de salade, crudités BIO GRTA

Gnocchi exotiques à la patate douce Sauce arachide (cacahuète)

Banane Junior Max Havelaar

S/C/A

menu de Pôches Mardi 15 avril 2025

Salade du marché BIO GRTA

Saumon **SCT** snacké, citron non traité
P/Terre rissolées **BIO GRTA** aux asperges vertes
et haricots plats

Dessert de PÂQUES

Brochette de tofu printanière

Jeudi 17 avril 2025

Pain au lait brioché, relish, oignons grillés

Saucisse Porc et boeuf / S/Porc: Volaille **CH**Tomates et carottes à croquer **GRTA**

Crème dessert chocolat

Saucisse végétale

Vendredi 18 avril 2025





Mesclun printanier GRTA

Ravioli complet au blé dur Tomates séchées & mozzarella Sauce fraiche napolitaine

Portion de fromage Tilsit

S/C/A

Mardi 6 mai 2025

Salade d' Haricots Mungo composé BIO GRTA

Croustillant de cabillaud **FAO 61/67** sauce froide wasabi, avocats Riz *Max Havelaar* sauté façon cantonais

Kiwi BIO GRTA

Croustillant Légumes



Salade du marché GRTA

Burger grill végétal, sauce fromagère Pomme de terre sablées **BIO** GRTA et légumes du soleil

Yogourt fraises GRTA

S/C/A

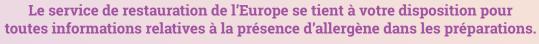
Vendredi 9 mai 2025

Méli-mélo de salade, crudités **BIO** GRTA

Quasi d'agneau **NZ** aux condiments confits «basse température» Polenta à l'ail des ours

Poire à croquer

S/C/A



Menus servis avec du pain Genève Région Terre Avenir (GRTA) confectionnés dans des locaux à Genève avec des farines genevoises.



