

A table – Plan de menus écoles du lundi 6 mai au vendredi 24 mai 2024

Lundi 06 mai <i>Sénégal</i>	Mardi 07 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi	Vendredi 10 mai
<p>Tomates cerises Poulet Yassa (Suisse) Riz nature Haricots verts Tam Tam vanille</p> <p><small>Le yassa (d'un mot créole de Casamance signifiant « frire ») est un plat d'origine africaine à base d'oignons frits et de riz. Il peut être accompagné par de la viande marinée dans le citron puis frite ou braisée</small></p>	<p>Carottes râpées Penne au saumon (Norvège) Poêlée de légumes Compote pomme fraise</p> <p><small>Anglais : strawberry, Allemand : erdbeere Espagnol : fresa, Italien: fragola, Portugais: morango, Suédois : jordgubbe, Néerlandais : aardbei, Japonais : Ichigo 莓 いちご</small></p>	<p>Salade mêlée Boulettes d'agneau Boullgur Légumes à la marocaine Fraises</p>		<p>Salade tomate mozza Emincé de veau à la zurichoise Spatzlis Panaché de légumes Mousse Toblerone</p>
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai <i>Végé</i>	Vendredi 17 mai <i>Végé</i>
<p>Salade de maïs Spaghetti sauce bolognaise de bœuf (Suisse) Fruit frais</p>	<p>Saucisse de veau Gratin de pomme de terre Ratatouille Fruit frais</p>	<p>Concombre Filet de poulet sauce poivre Spatzli Purée de carottes Pommes caramélisées</p>	<p>Ramequin maison fromage/ poireaux Crudités assorties Yogourt abricot</p>	<p>Salade Grecque One pot de quinoa à la mexicaine Riz blanc Pointe fruits rouges</p>
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai <i>Végé</i>	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai <i>Inde</i>	Vendredi 24 mai <i>Végé</i>
	<p>Tomates cerises Risotto aux asperges Tian de légumes Mousse au chocolat</p> <p><small>Les asperges sont depuis longtemps utilisées comme légumes et plantes médicinales, en raison de leur saveur délicate et leurs propriétés diurétiques.</small></p>	<p>Salade mêlée Filet de poisson tempura Nouilles sautées aux légumes Yogourt nature</p>	<p>Indie Chicken Burger (poulet suisse) (Pain bun maison, poulet tandoori, sauce curry, fromage) Crudités assorties Pommes de terre sautées Fruit frais</p>	<p>Assiette libanaise avec falafels, crudités, riz à la libanaise, houmous, pain pita, sauce yogourt. Fruit frais</p> <p><small>Le houmous حمص est une préparation culinaire du Proche-Orient, composée notamment de purée de pois chiches et de tahini (purée de sésame). Il s'agit d'un plat typique de la cuisine arabe, arménienne, turque et levantine.</small></p>

Vos repas sont accompagnés de notre **pain maison GRТА**. Nous utilisons un maximum de **légumes genevois**, cependant les conditions climatiques ont perturbé les récoltes. Nous ne pouvons pas garantir à l'avance de la disponibilité des fruits et légumes genevois.