



Lunch-Service Migros

Période du lundi 05 au vendredi 30 octobre 2015
Menus approuvés par le service de santé de l'enfance et de la jeunesse
Département de l'Instruction Publique de Genève



CORSIER





MOIS DU BIO

SEMAINE 41

SEMAINE 42

SEMAINE 43

SEMAINE 44

<u>LUNDI 05 OCTOBRE</u>	<u>LUNDI 12 OCTOBRE</u>		<u>LUNDI 26 OCTOBRE</u>
<p>Tex mex au poulet</p> <p>OU paëlla poulet/crevette</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de carottes râpées, vinaigrette au wasabi</p> <p>Colin en croûte à l'ail et au poivre/Pacifique nord-est</p> <p>Riz sauvage</p> <p>Epinards Bio**</p> <p>Yogourt de Genève aux fraises</p> <p>Pain multicéréale</p>	 <p><i>Bonnes vacances</i></p>	<p>Salade de concombre</p> <p>1/2 coquelet/Suisse, jus aux épices</p> <p>Gratin de pomme de terre et carotte</p> <p>OU couscous</p> <p>Compote de fruits</p>
<u>MARDI 06 OCTOBRE</u>	<u>MARDI 13 OCTOBRE</u>		<u>MARDI 27 OCTOBRE</u>
<p>Salade verte/concombre au yogourt</p> <p>Filet de St Pierre</p> <p>Riz façon dieppoise</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Glace à l'eau</p> <p>Pain aux fruits</p>	<p>Sur la route des épices</p> <p>Velouté de courgette et curry</p> <p>Epaule d'agneau rôtie au safran/N. Zél.</p> <p>Boullgour au raz el hanout</p> <p>Chou-fleur Bio** au curcuma</p> <p>Fruit frais et tranquette de pain d'épice "maison"</p> 		<p>Salade verte/céleri, vinaigrette balsamique</p> <p>Emincé de bœuf aux olives/Suisse</p> <p>Riz Bio créole</p> <p>Poêlée de légumes anciens</p> <p>Yogourt assortis</p> <p>Pain figue/noisette et pain blanc</p>
<u>JEUDI 08 OCTOBRE</u>	<u>JEUDI 15 OCTOBRE</u>		<u>JEUDI 29 OCTOBRE</u>
<p>A la découverte des agrumes</p> <p>Salade tomate/mozzarella, vinaigrette au citron</p> <p>Dinde aux agrumes/France</p> <p>Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et au citron vert</p> <p>Panaché de légumes</p> <p>Yogourt de Genève nature</p> 	<p>Salade de betterave crue</p> <p>Saucisse de volaille grillée/Suisse, sauce moutardée</p> <p>Polenta aux olives</p> <p>Carottes vichy Bio**</p> <p>Yogourt Bio</p> <p>Pain fermier Bio</p>		<p>Velouté de courge Bio**</p> <p>Cou de porc au miel de fleurs/Suisse (sans porc : épaule de veau/Suisse)</p> <p>Gnocchi</p> <p>Brocolis Bio**</p> <p>Fruit frais</p>
<u>VENDREDI 09 OCTOBRE</u>	<u>VENDREDI 16 OCTOBRE</u>	<u>VENDREDI 30 OCTOBRE</u>	
<p>Salade verte</p> <p>Coquillettes et petits légumes gratinés au Gruyère AOP</p> <p>Purée de courge</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Pain de seigle et pain blanc</p>	<p>Crudités assorties, vinaigrette du chef</p> <p>Lasagnes de bœuf/Suisse</p> <p>Pêches au sirop OU salade de fruits frais</p>	<p>Viva Italia</p> <p>Salade mêlée/cœur d'artichaut, vinaigrette italienne</p> <p>Pavé de truite au pesto/Italie</p> <p>Penne au parmesan</p> <p>1/2 tomate au four OU poêlée de légumes</p> <p>Tiramisu ou yogourt au miel</p>  <p>Pain ciabatta</p>	

**légumes Bio

