menu		du 2 au 8 octobre	2023	3
lundi 2 octobre	midi	Betterave en vinaigrette Risotto aux champignons et grana padano, huile de persil Et Coppa Provenance: Suisse Entremets mangue et passion	F	/elouté de céleri Pané au blé, fromage et épinards Salade mêlée Ananas au sirop
mardi 3 octobre	midi	Salade de concombres Moules marinières <i>Provenance : France/Irlande</i> Frites Julienne de légumes Roulé à la confiture	soir	Crème de potimarron Méli-mélo de ravioli Et sa sauce gorgonzola Panna cotta à la vanille
mercredi 4 octobre	midi	Salade mexicaine Petit salé aux lentilles <i>Provenance : Suisse</i> Brocoli vapeur Mousse au chocolat	soir	Soupe de légumes Aubergine à la parmigiana Salade Séré au miel
jeudi 5 octobre	midi	Céleri rémoulade Navarin d'agneau aux épices <i>Provenance : Suisse</i> Graines de semoule Dés de courge au cumin Ile flottante	soir	Velouté de poireaux Rösti vol-au-vent au fromage A fondue Compote de poires
vendredi 6 octobre	midi	Batavia en vinaigrette Filets de perches <i>Provenance : Russie</i> Frites Duo de carottes Cake au chocolat	soir	Soupe du boulanger Pizza marguerite Saladine Semoule au caramel
samedi 7 octobre	midi	Salade mêlée Epaule de bœuf braisée <i>Provenance : Suisse</i> Polenta Gratin de choux fleurs Salade de fruits exotique	soir	Potage de courge Rouleaux de printemps végétarien, Sauce aigre doux Julienne de légumes Riz au lait
dimanche 8 octobre	midi	Terrine de cerf aux noisettes  Provenance : Suisse, Hongrie, Allerret Autriche Escalope de dinde mariné  Provenance : France  Spätzlis Fricassée de légumes oubliés  Pâtisserie		Soupe aux oignons Assiette Valaisanne et tranche de pain <i>Provenance : Suisse</i> Yaourt



\* La marque garantie « Genève Région Terre Avenir » certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes de développement durable.

\*\* Tous nos pains ainsi que notre lait sont GRTA

