menu	20 au 26 novembre 2023
lundi 20 novembre	midi Velouté de potiron Fish'n'chips de merlu, mayonnaise au curry Provenance : Atlantique sud-est Embeurré de fenouil Frites Salade de fruits Crème de volaille Quiche aux légumes de saison et mozzarella Séré au sucre, coulis de fruits
mardi 21 novembre	nidi Salade grecque Ragoût de bœuf aux petits oignons Provenance : Suisse Courges sautées Penne Crème caramel soir Soupe de légumes Crêpes au Sarrasin, jambon cuit et gruyère râpé Provenance : Suisse Feuille de chêne Duo de raisins
mercredi 22 novembre	Mesclun Joue de porc à la moutarde Provenance : Suisse Carottes glacées Polenta Crumble aux poires Soir Crème de champignons Pizza aux trois fromages Salade mêlée Yaourt à la framboise
jeudi 23 novembre	Salade de rampons et croûtons Boulettes d'agneau aux épices douces Provenance : Suisse Semoule Légumes couscous Baklava
vendredi 24 novembre	midi Velouté de brocolis Crevettes à la provençales Provenance : Atlantique sud-Est Riz Romanesco Tarte fine aux pommes
samedi 25 novembre	midi Julienne de légumes soir Bouillon de boeuf Sauté de veau zurichois Endives au jambon Provenance : Suisse Rösti de pommes de terre Fondue de poireaux Flan praliné
dimanche 26 novembre	Pâté en croûte Provenance : Suisse Paupiettes de dinde aux girolles Provenance : France Spaghettis Gratin de cardons Pâtisserie Soir Potage Parmentier Gratin de chou-fleur et saucisses de vienne Provenance : Suisse Fromage blanc au miel



Notre restaurant labellisé GRTA utilise au minimum 3 produits "Genève Région Terre Avenir"quotidiennement afin de s'inscrire dans les principes du développement durable.

