

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 22 MAI

MARDI 23 MAI

MERCREDI 24 MAI

JEUDI 25 MAI

VENDREDI 26 MAI

MENU DU JOUR

"Tradition"

Navarin d'agneau mijoté aux feuilles de laurier et aux zestes d'orange

Viande : Irlande

"Tradition"

Poitrine de porc fumée rôtie à la cassonade Sauce aigre-douce au cidre de Versoix

Viande : Suisse

Villes du Monde

BEYROUTH
Kefta d'agneau grillé
Taboulé à la menthe
Hommous au cumin

Viande : Suisse

"Tradition"

Emincé de bœuf "Stroganoff" au paprika, poivre noir et champignons

Viande : Suisse

MENU OCÉAN

Goujonnettes de colin panées aux graines de tournesol
Sauce cocktail gingembre-Granny

Pavé de saumon frais "vapeur"
Sauce Suédoise à l'aneth et à la moutarde

Filet de merlan frais "papillon"
Sauce Pomodoro à la menthe et au basilic

Ravioli au saumon fumé et à la ricotta
Crème au citron et à la ciboulette

MENU VÉGÉTARIEN

Ravioli au pesto
Crème forestière au mélange de champignons
Feuilles de rucola

Croustillants aux épinards et au fromage
Sauce Napolitaine au thym frais

Quiche aux poireaux et au Parmesan
Fromage frais 0% aux fines herbes
salade mêlée

Risotto Carnaroli au basilic
mirepoix de courgette et pointes d'asperges vertes

Aumônières asiatiques aux légumes et tofu
Sauce aigre-douce au piment

GARNITURES

Vermicelles au safran et oignons rouges

Pommes de terre Charlotte GRTA

Riz sauvage grillé à la catalane

Polenta moelleuse à l'huile de courge

Printanière de légumes aux fèves

Ratatouille à la provençale

Feuilles d'épinards aux épices douces

Julienne de carotte et de courgette

Tomate rôtie en persillade

Plat du jour
CHF 15.-

Végétarien
CHF 12.-

Salade gourmande
CHF 12.-

Entrée
CHF 5.50-

Dessert
CHF 4.-

TVA comprise

Tous nos prix sont en francs suisses.

La référence du pays d'origine est spécifique aux viandes/poissons.

Restaurant du Centre de formation d'Ecogia