



REVOLUTION FOOD
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



ECOLE MODERNE – Semaine du 3 mai 2021

Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
Poulet sauté à l'ail Brocolis et boulghour	Pizza végétarienne aux aubergines et champignons avec gruyère râpé	Omelette d'asperges fraîches, rondelles de carottes et riz bio	Macaronis à la sauce tomate et crème légère, jambon de dinde, petits pois et carottes gratiné au gruyère râpé
Fruits frais locaux de saison	Crème au chocolat	Cake aux fruits frais de saison	Yaourt aux fruits de saison

ECOLE MODERNE – Semaine du 10 mai 2021

Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
Spaghettis à la sauce bolognaise 100% bœuf, carottes et oignons	Riz complet bio sauté aux œufs accompagné de courgettes, herbes aromatiques bio et amandes	Jour férié	Emincé de dinde aux herbes fenouil en gratin, béchamel maison et quinoa bio
Fruits frais locaux de saison	Crème brûlée	Jour férié	Lassi au fruit frais de saison

ECOLE MODERNE – Semaine du 17 mai 2021			
Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
Lasagnes aux aubergines avec béchamel légère et gratinées au gruyère	Poulet aux oignons Ratatouille de légumes de saison et boulghour	Steak de bœuf maison Avec penne et chou-fleur	Lentilles, carottes et oignons aux curcuma avec patates au four
Fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais locaux de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Flan maison

ECOLE MODERNE – Semaine du 24 mai 2021			
Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
Jour férié	Curry de lentilles, carottes, persil et oignons avec riz bio	Risotto aux champignons et gruyère	Poulet et asperges sautés accompagnés de quinoa
Jour férié	Cake au dulce de lece	Chaussons aux pommes	Tarte aux fruits frais locaux de saison

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, vous pouvez directement vous adresser à nous via l'adresse e-mail : info@revolutionfood.ch ou par téléphone au 078 205 70 47.

Origine viande : Genève et Suisse

Légumes : Genève et Suisse