



REVOLUTION FOOD
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



ECOLE MODERNE – Semaine du 31 mai 2021

Lundi 31 mai	Mardi 1 juin	Jeudi 3 juin	Vendredi 4 juin
Pois chiche sauté aux courgettes et oignons accompagné de roëstis genevois	Ragoût de boeuf avec carottes et céleris accompagné de boulghour	Pizza végétarienne aux tomates mozzarella et basilic frais avec gruyère râpé	Poulet au curry, légumes de saison et herbes fraîches bio Accompagné de riz complet bio
Fruits frais locaux de saison	Yaourt aux fruits de saison	Salade de fruits frais locaux de saison	Fondant au chocolat noir bio

ECOLE MODERNE – Semaine du 7 juin 2021

Lundi 7 juin	Mardi 8 juin	Jeudi 10 juin	Vendredi 11 juin
Patates sautées au persil, oignons, aubergines, poivrons, avec tofu fumé	Poulet sautés aux oignons et pak choï Avec nouilles chinoises	Courgettes farcies à la viande de boeuf et gruyère râpé avec du riz complet bio	Omelette au fromage de chèvre, poivrons et champignons avec boulghour
Fruits frais locaux de saison	Yaourt artisanal	Gâteau au mascarpone	Salade de fruits frais locaux de saison

ECOLE MODERNE – Semaine du 14 juin 2021			
Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
Hachis parmentier aux oignons et carottes gratiné avec du gruyère râpé	Œufs brouillés avec riz complet bio, amandes effilées, courgettes, tomates et herbes fraîche bio	Tagliatelles au saumon Accompagnées de légumes de saison et sauce soja	Tomates farcies végétarienne accompagné de patates au four avec persil frais
Fruits frais locaux de saison	Flan maison	Salade de fruits frais locaux de saison	Tarte aux fruits frais de saison

ECOLE MODERNE – Semaine du 21 juin 2021			
Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Risotto aux légumes du soleil et gruyère râpé	Poêlée de poulet avec courgettes, noix, curry et graines de chia avec menthe fraîche bio et couscous	Omelette aux poivrons et herbes fraîches bio avec quinoa bio	Riz sauté à la viande hachée de bœuf, petits pois et carottes
Fruits frais locaux de saison	Cake au yaourt	Génoise aux fruits frais locaux de saison	Natillas

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