

Restaurants

Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 21 mars

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Heures d'ouverture/ Opening times Lu.-vendr./Mon.-Frid. Sam. / Sat. Dim. / Sun.	07h 00 - 18h 00 fermé/closed fermé/closed	07h 00 - 20h 00 07h 00 - 20h 00 07h 00 - 20h 00	07h 00 - 18h 00 fermé/closed fermé/closed
Repas servis/ Meals served	11h 30 - 14h 00	11h 30 - 14h 00 18h 00 - 19h 30	11h 30 - 14h 00
Prix	a) 6.60 FS b) 7.80 FS	a) 7.10 FS b) 8.10 FS	a) 20.50 FF b) 23.80 FF
Lundi Monday	a) Pojarski de veau Épinards en branche Pommes mousseline b) Sauté de bœuf Jardinière de légumes Pommes mousseline	a) Rognon de porc à la bière Nouilles au beurre Salade verte b) Cordon bleu de volaille Pommes frites Tian de courgettes et tomates	a) Steak haché de bœuf Haricots verts sautés à l'ail b) Côte de veau à la crème Riz Salsifis à la tomate <i>PAUPIETTES DE SAUMON</i>
Mardi Tuesday	a) Blanc de poulet au curry Riz au safran Broccoli b) Osso buco de dinde Riz au safran Tomate	a) Filet de merlan en habit vert Pommes nature Salade verte b) Fricassée de poulet aux pleurottes Pâtes à l'ancienne Endives braisées	a) Rissollette de porc panée au citron sauce tomate Choux-fleurs à la polonaise b) Steak de bœuf grillé aux fines herbes Pommes frites Gratin de poireaux <i>TRIPES À LA TOMATE</i>
Mercredi Wednesday	a) Sausisse de veau Pommes boulangères Pois mangetout b) Cuisse de lapin chasseur Polenta Pois mangetout	a) Lasagnes gratinées Salade verte b) Sauté d'agneau printanier Pommes lyonnaises Gratin de choux-fleurs	a) Brochette de dinde orientale au curry Concombre à la provençale b) Cuisse de lapin à la moutarde Semoule aux raisins Ratatouille de légumes <i>ENTRECÔTE GRILLÉE AUX FINES HERBES 30.00 FF</i>
Jeudi Thursday	a) Calamars sauce piquante Riz blanc Salade verte b) Cordon bleu de porc Haricots verts Cornettes	a) Lasagnes gratinées Salade verte b) Sauté d'agneau printanier Pommes lyonnaises Gratin de choux-fleurs	a) Oeufs au plat à la paysanne Carottes Vichy b) Sauté de bœuf bourguignon Macaronis au beurre Tomate au four <i>ANDOUILLETTE DE TROYES À LA MOUTARDE</i>
Vendredi Friday	a) Langue de veau Tagliatelle Baby carottes b) Filet de mostelle Pommes nature Broccoli	a) Boulettes de bœuf à la tunisienne Semoule de blé Légumes de couscous b) Calamars sauce safranée Riz créole Broccoli	a) Filet de hoki sauce au pistou Fenouil à la vapeur b) Langue de bœuf braisée sauce Orly Gratin de pommes de terre Épinards à l'ail

