

9^{ème} édition du Menu des enfants

Année scolaire 2025-26



11 écoles : Plantaporêts, Vollandes, XXXI-Décembre, Le Corbusier, De-Budé, Eaux-Vives, Peschier, Pâquis-Centre – Zürich, Franchises-Liotard, Ferdinand-Hodler et Micheli-du-Crest



147 enfants de 3 à 8P



10 chefs de cuisine de 8 associations de restaurants scolaires, d'une résidence pour personnes âgées et de 2 sociétés de restauration



32 rencontres – 3 rencontres par projet



43 menus imaginés par les enfants



7'100 enfants ont dégusté ces menus dans 52 restaurants scolaires



Depuis 2016 : 690 petits chefs et 57 projets réalisés

Objectifs

- Donner la parole aux enfants pour imaginer les menus du restaurant scolaire
- Stimuler les échanges entre cuisinières, cuisiniers, élèves et équipes parascolaires.

Explorer – visite de la cuisine de production

Inventer – conception d'une semaine de menus équilibrés

Cuisiner – réalisation d'une recette lors d'un atelier

Valoriser – affichage des prénoms sur les menus et poster souvenir



Pour les prochaines éditions

- ✓ Planifier la semaine de menus au plus tard en mai
- ✓ Privilégier une vraie visite de la cuisine ou de l'office
- ✓ Assurer la cohérence des goûters et des ateliers de cuisine avec le projet
- ✓ Encourager les actions permettant d'associer l'ensemble des enfants au projet (animations, information)

Morceaux choisis de l'édition 2025-26



Préparation de la sauce piquante par les enfants de l'école des Vollandes



Découpe de pastèques par la CLI des Eaux-Vives



Atelier de cuisine «brochettes de fruits » à Micheli-du-Crest



Atelier pâtisserie avec l'école De-Budé



Elaboration d'une sauce au curry avec les enfants de l'école Peschier



LA RECETTE SECRÈTE DE SAUCE À SALADE DE THIERRY

Ingédients

- 2 cuillères à soupe de moutarde ni forte
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 3 dl d'huile de colza GIRA
- 0,5 dl d'eau
- Sel, poivre, épices à salade, ail, persil, curry doux



Préparation

Mélanger tous les ingrédients au fouet ou au mixer.
Arroser votre salade préférée avec cette sauce.
Bon appétit!

La sauce à salade se conserve environ deux semaines au réfrigérateur. Bien mélanger avant de servir.

Recette réalisée lors de l'atelier de cuisine du "Menu des enfants" du printemps 2026 (projet organisé par l'association des Cuisines Scolaires Piquis-Planchettes, le Service de l'enfance de la Ville de Genève et les équipes pédagogiques de Piquis-Centre - ZÜRICH)



Recette de la sauce à salade du chef avec l'école Pâquis-Centre - Zürich

4 des 43 menus de l'édition 2025-26

Menu du 8 juin 2026 - Ecole Franchises-Liotard

Radis et concombre snack
Tasty Crousty Box
(Riz thaï et poulet croustillant)
Oignons grillés et ses deux sauces
Nectarine



Menu du 1^{er} juin 2026 - Ecole

Ferdinand-Hodler

Salade verte GRTA
Hot dog, ketchup
(saucisse végétarienne)
Pommes de terre rissolées
Ratatouille
Fraises GRTA et crème de Gruyère

Menu du 2 février 2026 – école des Plantaporrêts

Salade de carottes bio GRTA
Boulettes de veau, sauce au ras el-hanout
Petits légumes
Couscous à la cannelle
Brochettes aux fruits frais



Menu du 26 mars 2026 – école du XXXI-Décembre

Potage de lentilles
Bâtonnets de concombre
Ravioli au tofu, sauce piperade
Fromage râpé
Yogourt bio saveur pain d'épices