RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 8 mai 2023

Salade batavia bio

Vinaigrette à la menthe Gruyère Suisse* en tranche Gnocchi de pomme de terre*

Côte de blette bio et cardon à la provençale

Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 9 mai 2023

Salade d'endive et batavia bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Œuf dur*(ALL)

Semoule de couscous à la tomate

Mijotée de chou blanc bio, radis bière et courgette au paprika fumé

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

<u>jeudi, 11 mai 2023</u>

Salade de racines (carotte, betterave et cèleri bio)

French dressing au Philadelphia Tajine d'agneau(CH) aux figues

Lentille verte pilaf à la sauce tomate charnue

Ananas en tranche

L'assortiment de pains*

vendredi, 12 mai 2023

Salade de chou blanc bio et pomme fruit en dés

Vinaigrette à la moutarde en grains

Quiche au saumon bio(EC)

Riz bio jasmin et maïs au vinaigre mizkan

Compote de pomme et fraise du pays

Sablé breton

L'assortiment de pains*

Les produits soulignés sont GRTA. Ce label certifie que ces produits sont issus de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

Le menu est élaboré par la cuisine de production, Secteur petite enfance rive droite Sauf indication contraire par un*, les recettes sont entièrement cuisinées dans notre atelier Les aliment biologiques sont également privilégiés.

Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats

