RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 4 décembre 2023

Salade pain de sucre et trévise bio

Vinaigrette aux fines herbes

Kafta de bœuf(CH), jus à l'anis vert Pomme de terre grenaille au four <u>Côte de blette bio au naturel</u>

Pomme du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 5 décembre 2023

Salade fattouche à la menthe:

(pain de sucre bio, tomate, concombre et féta*(IT), menthe)

Houmous classique à la tahina Riz basmati, maïs et <u>lentille verte</u>

Petits pois au naturel <u>Yogourt nature</u>*

L'assortiment de pains*

jeudi, 7 décembre 2023

Salade de chou blanc et carotte bio râpée

Vinaigrette au curcuma Saumon bio(ISL) étuvé Blé pilaf façon paella Epinard à la crème de lait Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 8 décembre 2023

Salade pain de sucre et trévise bio, crouton*

Vinaigrette à la moutarde en grains

Rösti de pomme de terre

Fromage à raclette Suisse*

Compote de pomme et poire nature

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