RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

<u>lundi, 6 mai 2024</u> <u>Salade batavia bio</u>

Vinaigrette à la menthe Gruyère Suisse râpé* Nouille aux œufs

Côte de blette bio à la provençale

Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 7 mai 2024 Salade d'endive et <u>batavia bio</u>

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*

jeudi, 9 mai 2024 <u>Jeudi de l'ascension</u>

vendredi, 10 mai 2024



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