RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 20 mai 2024

Jours fériés



mardi, 21 mai 2024 Salade batavia et chou blanc bio

Vinaigrette aux herbes

<u>Tofu nature et fumé bio</u>*(CH)

Coquillette multicolore Beurre blanc <u>à la tomate</u>

Yogourt aux fruits*

<u>L'assortiment de pains</u>*

jeudi, 23 mai 2024 Salade batavia bio

Vinaigrette au xérès

Dos de cabillaud(ATL-NE), ail frit en chemise

Riz basmati au thé lapsang souchong

Endive gratinée au four

Yogourt nature*

L'assortiment de pains*

vendredi, 24 mai 2024 Salade batavia bio

Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de veau(CH), jus clair au romarin

Gratin de pomme de terre

Côte de blette bio

Pêche plate

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