RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 19 août 2024

Betterave cuite bio* et pomme golden

Vinaigrette au balsamique Ravioli à la provençale* Sauce tomate dentelé Gruyère Suisse râpé* Yogourt nature sans sucre*

L'assortiment de pains*

mardi, 20 août 2024

Salade batavia bio

Vinaigrette au balsamique

Féta(IT)* et croutons*

Lentille verte étuvée à la menthe

Couraette bio au naturel Cookie au chocolat praliné

L'assortiment de pains*

jeudi, 22 août 2024

Salade de tomate dentelé

Vinaigrette à la tomate séchée

Boulette de bœuf(CH), jus réduit à la citronnelle

Couscous à l'huile d'olive

Radis bière et poireau bio au naturel

Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

vendredi, 23 août 2024

Salade batavia bio

Dos d'eglefin(FR) en croute

Mayonnaise aux petits pois

Pomme de terre en cube bio vapeur

Bâtonnet de carotte bio étuvée

Yogourt aux fruits*

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

