

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Ecole de Chandieu



lundi, 10 février 2025

Salade batavia et pain de sucre bio  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Tofu nature\* et fumé bio\*(CH) étuvé  
Nouille aux œufs  
Crème de courge et carotte bio au curry  
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains\*

mardi, 11 février 2025

Salade d'endive et pomme fruit  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Chili con carne: bœuf haché et mijoté(CH)  
Sauce tomate, poivron, carotte bio et haricot rouge  
Riz pilaf et sauvage USA  
Yogourt nature\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 13 février 2025

Salade pain de sucre, chou blanc bio, cœur de palmier\* et maïs\*  
Vinaigrette aux herbes  
Rösti de pomme de terre et thym  
Fromage à raclette Suisse\*  
Compote de pomme et mangue

L'assortiment de pains\*

vendredi, 14 février 2025

Salade batavia et pain de sucre bio  
Vinaigrette à la tomate séchée  
Filet de saumon bio(EC)  
Boullgour et quinoa bio pilaf à la moutarde en grains  
Carotte jaune 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  
Pour certaines sauces, une base de bouillon de légumes et jus de rôti industrielles peuvent être utilisées.  
Une feuille détaillée journalière est à disposition concernant la présence d'allergène dans les plats