

RESTAURANT SCOLAIRE



Ecole de Chandieu

lundi, 10 mars 2025

Salade batavia et lolo rouge bio, crouton*

Vinaigrette aux fines herbes

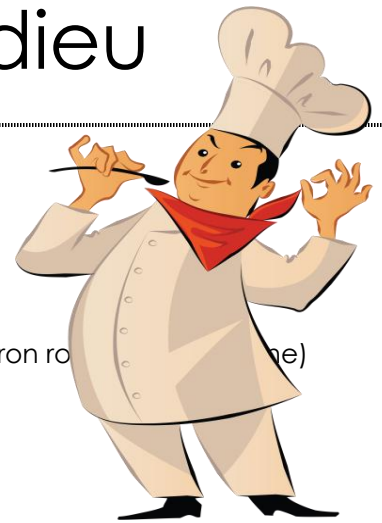
Tofu bio de saison*

Nouille aux œufs

Sauce tomate provençal (tomate, fenouil, poivron rouge, ail, persil, herbes de Provence)

Yogourt aux fruits*

Le pain du boulanger*



mardi, 11 mars 2025

Potage soissonnais classique

Haricot blanc, panais, poireau, carotte et pomme de terre bio

Le pain du boulanger*

Gruyère Suisse* en tranche

Blé et riz pilaf façon paella et petits pois

Banane Chiquita

jeudi, 13 mars 2025

Salade de betterave et cèleri râpée bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Quenelle de sandre (ATL-NE), béchamelle aux champignons de Paris

Quinoa rouge bio et riz jasmin bio au vinaigre mizkan

Carotte bicolore vichy bio

Yogourt nature* et biscuit surprise

Le pain du boulanger*

vendredi, 14 mars 2025

Salade pain de sucre et batavia bio

Vinaigrette au xérès

Curry de poulet (CH) au lait de coco

Boullgour pilaf à la coriandre

Pak-choi au naturel

Pomme du pays

Le pain du boulanger*



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