

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Ecole de Chandieu

lundi, 17 mars 2025

Salade batavia et carotte râpée bio  
Vinaigrette aux herbes  
Penne  
Courge butternut à la crème et parmesan(IT)  
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains\*



mardi, 18 mars 2025

Salade de concombre et tomate  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Tajine de gigot d'agneau(CH) à l'anis vert  
Pomme de terre coupe röstli au four\*

Courgette au naturel

Yogourt aux fruits\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 20 mars 2025

Salade batavia et cèleri bio  
Vinaigrette à la moutarde en grains

Linguine

Sauce tomate San marzano

Gruyère Suisse râpé\*

Clémentine

L'assortiment de pains\*

vendredi, 21 mars 2025

Salade batavia bio et chou blanc bio  
Vinaigrette au curcuma et tomate séchée  
Filet de lieu jaune(FR) étuvé, beurre blanc au curry  
Riz bio jasmin et lentilles vertes pilaf

Petit pois au naturel

Yogourt nature\*et biscuit surprise

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