

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Ecole de Chandieu

lundi, 24 mars 2025

Salade batavia bio et concombre  
Vinaigrette à la ciboulette  
Spaghetti  
Pesto de basilic  
Carotte bâtonnet bicolore bio au naturel  
Flan au lait\*ou yogourt nature\*

Le pain du boulanger\*

mardi, 25 mars 2025

Salade batavia et betterave bio râpée  
Salade de haricot vert frais  
Vinaigrette au xérès  
Rösti de pomme de terre  
Fromage à raclette Suisse\*  
Poire

Le pain du boulanger\*

jeudi, 27 mars 2025

Salade batavia bio et endive  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Blanc de poulet(CH) émincé aux saveurs d'Asie  
Riz pilaf et sauvage du canada  
Côte de blette bio  
Yogourt nature\*et biscuit surprise

Le pain du boulanger\*

vendredi, 28 mars 2025

Salade batavia bio, carotte râpée bio et cœur de palmier\*  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Quiche au saumon bio(IRL)  
Riz bio jasmin et maïs au curcuma  
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