

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Ecole de Chandieu

lundi, 31 mars 2025

La soupe caldo verde  
(pomme de terre, oignon, poireau, panais bio  
et chou vert frisé émincé)  
Emmenthaler AOP doux Suisse\*  
Boulgour pilaf aux aubergines confites  
L'assortiment de pains\*  
Banane chiquita



mardi, 1 avril 2025

Salade batavia et chou blanc râpé bio  
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Ravioli au blé dur complet, tomate, ricotta et mozzarella\*  
Sauce provençale et parmesan (IT)  
Yogourt nature\*

jeudi, 3 avril 2025

Tomate cerise du pays  
Vinaigrette à la tomate séchée  
Filet de flétan Halibut (NORV)  
Riz basmati et graines d'épeautre  
Bâtonnet de carotte bio au naturel  
Yogourt aux fruits\*

L'assortiment de pains\*

vendredi, 4 avril 2025

Betterave cuite bio\* et pomme fruit en cube  
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Emincé de veau (CH) aux champignons de Paris  
Purée de pomme de terre classique  
Clémentine

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