## RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 7 avril 2025 Salade batavia bio

Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Penne

Pesto de basilic

<u>Carotte vichy bio</u>

<u>Pomme gala du pays</u>

L'assortiment de pains\*

mardi, 8 avril 2025 Salade batavia bio

Salade de haricot vert frais Vinaigrette au balsamique <u>Tofu bio(CH)</u>\*sauce napolitaine

Mélange de riz, blé et pâte cheveux d'ange grillés

Yogourt aux fruits\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 10 avril 2025 Salade de tomate cherry

Vinaigrette aux herbes

Filet de saumon bio(EC) au naturel

Polenta crémeuse au bouillon de légumes

Courgette étuvée

Yogourt nature\*et biscuit surprise

L'assortiment de pains\*

<u>vendredi, 11 avril 2025</u> Salade de chou fleur

Vinaigrette aux herbes Steak haché de bœuf(CH)

Pomme boulangère au consommé de légumes

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