RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 14 avril 2025 Salade batavia bio et féta(GR)*

Vinaigrette aux herbes

Fusilli

Crème de lait au grana padano(IT)

Petits pois au naturel

<u>Pomme du pays</u>

L'assortiment de pains du boulanger*

mardi, 15 avril 2025 Salade de carotte et chou blanc râpés bio

Vinaigrette à la moutarde en grains

Œuf bio cuit dur(CH)

Lentilles pilaf à la tomate

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains du boulanger*

jeudi, 17 avril 2025 <u>Salade de tomate cerise</u> et olive verte en tranche

Vinaigrette à la tomate séchée Dos de cabillaud(ATL-NE) étuvé

Riz risotto à l'ail frit Fenouil braisé

Yogourt nature*et biscuit surprise, œuf de Pâques*

L'assortiment de pains du boulanger*

vendredi, 18 avril 2025 Vendredi de Pâques





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