RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

<u>lundi, 12 mai 2025</u> <u>Salade mêlé bio</u>

Vinaigrette au curcuma

Chili con carne (CH): bœuf haché et mijoté

Poivron, haricot rouge et carotte à la sauce tomate

Riz pilaf et sauvage des USA

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 13 mai 2025 Salade de tomate, féta*, olive verte* et crouton*

Vinaigrette à la moutarde en grains

Penne au pesto de basilic Chou fleur au naturel

Pomme du pays

L'assortiment de pains*

jeudi, 15 mai 2025 Salade batavia bio

Vinaigrette aux herbes Filet de saumon bio(EC)

Blé pilaf au citron

Chou blanc bio étuvé au lait de coco

Yogourt nature*et biscuit surprise

L'assortiment de pains*

vendredi, 16 mai 2025 Salade batavia et chou rouge bio

Vinaigrette à la betterave bio et fraise

Ravioli pizzaïola à la mozzarella*

<u>Sauce provençale</u> Raisin blanc de table

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