## RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 16 juin 2025 Salade batavia bio

<u>Vinaigrette aux fines herbes</u> Linguine à l'huile d'olive Cheddar râpé\*(NL)

Sauce tomate provençale

Pomme du pays

L'assortiment de pains\*

mardi, 17 juin 2025 Salade de betterave cuite bio\*et pomme fruit

Vinaigrette au balsamique

<u>Boulette de bœuf(CH)</u>, jus clair au romarin Polenta crémeuse au bouillon de légume

Courgette bio étuvée au curcuma

Flan au caramel\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 19 juin 2025 Salade de concombre en tranche

Salade batavia bio

<u>Vinaigrette aux fines herbes</u> <u>Tortilla de pommes de terre</u>(CH)

Compote de pomme abricot et biscuit surprise

L'assortiment de pains\*

vendredi, 20 juin 2025 Salade batavia et chou blanc bio

<u>Vinaigrette à la moutarde en grains</u>

Dos de Julienne pané(ISL)

Riz pilaf et quinoa rouge à la moutarde

Jardinière de légumes bio

Yogourt nature\*

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