

# RESTAURANT SCOLAIRE



## Ecole de Chandieu

lundi, 25 août 2025

Salade râpée avec carotte et betterave rouge bio

Vinaigrette à l'orange

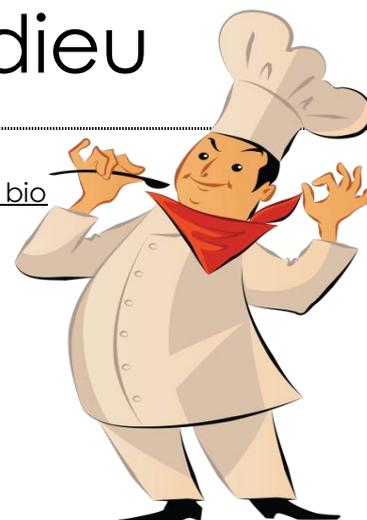
Tofu bio(CH)\*de saison étuvé

Coquille escargot

Curry de chou-fleur et courge bio

Pomme gala du pays

L'assortiment de pains\*



mardi, 26 août 2025

Salade batavia bio

Vinaigrette au pesto

Jambon braisé(CH)\*et son jus au lard fumé(CH)

Filet de poulet(CH) mariné à l'origan

Lentille verte pilaf

Tomate provençale

Yogourt aux fruits\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 28 août 2025

Concombre bio en tranche et croustons\*

Labnah à la ciboulette

Houmous classique à la tahina

Riz jasmin bio, riz complet de Camargue et maïs en grains

Compote de pomme à la vanille

L'assortiment de pains\*

vendredi, 29 août 2025

Salade batavia et petite feuille rouge bio

Vinaigrette aux herbes

Dos de lieu noire(ISL), beurre blanc au citron

Boulogour et quinoa bio pilaf

Courgette bio vapeur

Yogourt nature\*et biscuit surprise

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