

RESTAURANT SCOLAIRE



Ecole de Chandieu



lundi, 15 septembre 2025

Salades batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Risotto d'orge perlé et riz rond
Crème de parmesan(IT) à la courge bio
Courgette bio au naturel
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 16 septembre 2025

Salade de tomate charnue
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de saumon bio(IRL), ail frit en chemise
Gnocchi de polenta au four
Jardinière de carotte bio
Pommes gala du pays

L'assortiment de pains*

jeudi, 18 septembre 2025

Salade de betterave cuite en cube bio* et pomme fruit
Vinaigrette aux balsamiques
Tajine de bœuf mijoté(CH), jus à la molasse de grenade
Pomme de terre coupe rösti au four
Cupcake au praliné, émulsion de panna cotta au chocolat lacté

L'assortiment de pains*

vendredi, 19 septembre 2025

Salades batavia et feuille de chêne rouge bio
Vinaigrette aux balsamiques
Tofu nature bio et pizaiola(CH)*, étuvée de poireaux bio
Boulgour et quinoa bio pilaf
Sauce tomate Roma bio au curry
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