RESTAURANT SC LAIRE

Ecole de Chandieu

lundi, 13 octobre 2025

Salade croquante de trévise, chou blanc et rouge

Vinaigrette au balsamique Spaghetti bolognaise

Sauce tomate Peretti bio et bœuf haché(CH)

Yogourt nature sans sucre*

L'assortiment de pains*

mardi, 14 octobre 2025

Concombre bio en tranche au naturel

Vinaigrette au curcuma

Fallafel de fèves Riz jasmin bio fumé

Courge butternut bio à la crème de lait

Pomme du pays

L'assortiment de pains*

jeudi, 16 octobre 2025

<u>Salade batavia et pain de sucre bio</u>

Vinaigrette à la moutarde en grains

Filet de saumon bio(IRL) à la vapeur, fenouil sauvage

<u>Purée de pomme de terre bio classique</u> Côte de blette bio à la provençale

Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 17 octobre 2025

Salade batavia et pain de sucre bio

Vinaigrette au pesto de basilic

Mozzarella bufala*(IT)

Boulgour et quinoa rouge bio pilaf

Tajine de légumes bio au paprika fumé et pois chiche

Clémentine 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