

SECTEUR PETITE ENFANCE

RIVE DROITE



lundi, 27 octobre 2025

Salade pain de sucre et trévis bio
Salade de carotte bio râpée
Vinaigrette à la moutarde en grains
Penne et grana padano râpé(IT)*
Sauce provençale bio (tomate, aubergine, céleri, oignon et poivron)
Yogourt aux fruits*

Goûter : Cake salé au maïs et clémentine

mardi, 28 octobre 2025

La soupe harira
Pomme de terre, courge, courgette, céleri et carotte bio
Tomate, pois chiche, épices et coriandre
Houmous classique
Pains*
Banane bio Fairtrade

Goûter : Galette de riz bio*et mozzarella(IT)*

mercredi, 29 octobre 2025

Salade batavia bio
Vinaigrette au balsamique
Oeuf bio cuit dur
Polenta crémeuse au bouillon de légume
Epinards à la crème de lait
Raisin de table

Goûter : Pain toasté nature et tomme de chèvre de Martigny*

jeudi, 30 octobre 2025

Salade pain de sucre et batavia bio
Vinaigrette au balsamique
Filet de saumon bio(IRL), beurre persillé à la moutarde
Semoule de blé au curry
Poireau, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel
Yogourt nature*

Goûter : Biscotte*et compote de pomme et poire

vendredi, 31 octobre 2025

Salade croquante de chou blanc bio
Vinaigrette à la moutarde en grains et curcuma
Emincé de blanc de poulet(CH) à la grecque
Purée de pomme de terre bio et douce
Chou fleur au naturel
Pomme du pays

Goûter : Fougasse aux olives et petit Suisse nature*



Jusqu'à deux ans, les produits avec sucre ajouté sont remplacés par des produits naturels

 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

RESTAURANT SCOLAIRE



Ecole de Chandieu



lundi, 27 octobre 2025

Salade pain de sucre et trévis bio
Salade de carotte bio râpée
Vinaigrette à la moutarde en grains
Penne et grana padano(IT)*
Sauce provençale (tomate, aubergine, oignon et po
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 28 octobre 2025

La soupe harira
Pomme de terre, courge, courgette, céleri et carotte bio
Tomate charnue, pois chiche, épices et coriandre
Houmous classique
Riz bio jasmin
Clémentine

L'assortiment de pains*

jeudi, 30 octobre 2025

Salade pain de sucre et batavia bio
Vinaigrette au balsamique
Filet de saumon bio(IRL), beurre persillé à la moutarde
Semoule de blé au curry
Poireau, courge muscade et radis bière bio étuvés au naturel
Yogourt nature sans sucre*

L'assortiment de pains*

vendredi, 31 octobre 2025

Salade croquante de chou blanc bio
French dressing au curcuma
Emincé de blanc de poulet(CH) à la grecque
Purée de pomme de terre bio et douce
Chou fleur au naturel
Muffins pomme et amande, sauce caramel au beurre salé

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