RESTAURANT SCOLAIRE

Ecole de Chandieu



lundi, 9 février 2026

Salade batavia, trévise et pain de sucre bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Tofu nature bio*et pizzaiola*(CH) étuvé
Fusilli à l'huile d'olive
Crème de courge et carotte bio au curry
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 10 février 2026

Salade d'endive et pomme fruit
Vinaigrette à la moutarde en grains
Chili con carne: bœuf haché et mijoté(CH)
Sauce tomate, poivron, carotte bio et haricot rouge
Riz pilaf et sauvage USA
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

jeudi, 12 février 2026

Salade pain de sucre bio, haricot blanc, cœur de palmier* et maïs*
Vinaigrette aux fines herbes
Rösti de pomme de terre bio et thym
Fromage à raclette Suisse*
Compote de pomme et mangue

L'assortiment de pains*

vendredi, 13 février 2026

Salade batavia et pain de sucre bio
Vinaigrette à la tomate séchée
Filet de saumon bio(EC), beurre au poivron rouge grillé
Boulgour et quinoa bio pilaf à la moutarde en grains
Duo de carottes bio étuvées
Yogourt nature*et biscuit surprise

L'assortiment de pains*

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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