

RESTAURANT SCOLAIRE



Ecole de Chandieu



lundi, 20 avril 2026

Salade batavia bio
Salade de haricot vert frais à l'échalotte
Nouille aux œufs
Sauce napolitaine
Grana-padano râpé (IT)*
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 21 avril 2026

Salade de tomate et olive verte en rondelle*
Vinaigrette à la moutarde en grains
Omelette (CH) roulée
Riz basmati au curcuma
Jardinière de légumes bio
Yogourt nature* et cookie au chocolat praliné

L'assortiment de pains*

jeudi, 23 avril 2026

Salade batavia bio
Vinaigrette au xérès
Filet de saumon bio étuvé (IRL), beurre au poivron rouge grillé
Purée de pommes de terre classique
Chou blanc bio au lait de coco et moutarde à l'ancienne
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

vendredi, 24 avril 2026

Salade batavia bio
Vinaigrette aux herbes
Emincé de veau (CH) à la Zurichoise
Semoule de couscous à l'huile d'olive
Chou fleur au naturel
Clémentine

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