

# RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE DE CHANDIEU



lundi, 4 mai 2026

Salade batavia bio  
Vinaigrette au balsamique  
Ravioli pizzaïola\*  
Sauce napolitaine à la courge  
Grana-padano râpé\*(IT)  
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains\*

mardi, 5 mai 2026

Salade batavia bio  
Vinaigrette à la moutarde en grains  
Œuf dur bio(CH)  
Semoule de couscous au citron  
Mijotée de chou blanc et radis bière bio, courgette au paprika fumé  
Yogourt aux fruits\*

L'assortiment de pains\*

jeudi, 7 mai 2026

Salade de racines (carotte, betterave et cèleri bio)  
French dressing au Philadelphia  
Tajine d'agneau(CH) aux figues  
Lentille verte pilaf à la sauce tomate charnue  
Yogourt nature\*et biscuit surprise

L'assortiment de pains\*

vendredi, 8 mai 2026

Salade de betterave cuite bio et pomme fruit  
Vinaigrette à la fraise  
Quiche au saumon bio(EC)  
Riz bio jasmin et maïs au vinaigre mizkan  
Jus d'orange\*

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