RESTAURANT SCOLAIRE
ECOLE DE CHANDIEU



lundi, 24 août 2026

Salade de carotte et betterave rouge bio râpées
Vinaigrette à l'orange
Tofu bio(CH)*de saison étuvé
Coquillette escargot
Curry de chou-fleur et courge bio
Pomme gala du pays

L'assortiment de pains*

mardi, 25 août 2026

Salade batavia bio
Vinaigrette au pesto
Jambon braisé(CH)*et son jus au lard fumé(CH)
Filet de poulet(CH) mariné à l'origan
Lentille verte pilaf
Tomate provençale
Yogourt aux fruits*
L'assortiment de pains*

jeudi, 27 août 2026

Concombre bio en tranche
Labnah à la ciboulette
Houmous classique à la tahina
Riz jasmin bio, riz complet de Camargue et maïs en grains
Compote de pomme, mangue et abricot

L'assortiment de pains*

vendredi, 28 août 2026

Salade batavia bio
Vinaigrette aux herbes
Dos de lieu noire(ISL), beurre blanc au citron
Boulgour et quinoa bio pilaf
Courgette bio vapeur
Eclair au praliné

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