RESTAURANT SCOLAIRE
ECOLE DE CHANDIEU



lundi, 14 septembre 2026

Salades batavia bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Risotto d'orge perlé et riz rond
Crème de parmesan(IT) à la courge bio
Courgette bio au naturel
Yogourt aux fruits*

L'assortiment de pains*

mardi, 15 septembre 2026

Salade de tomate bio
Vinaigrette à la moutarde en grains
Filet de saumon bio(IRL), ail frit en chemise
Gnocchi de polenta au four
Jardinière de carotte bio
Pommes gala du pays

L'assortiment de pains*

jeudi, 17 septembre 2026

Salade de betterave cuite en cube bio*et pomme fruit
Vinaigrette aux balsamique
Tajine de bœuf mijoté(CH), jus à la molasse de grenade
Pomme de terre bio coupe rösti au four et cumin
Cupcake au praliné, émulsion de panna cotta au chocolat lacté

L'assortiment de pains*

vendredi, 18 septembre 2026

Salades batavia et petite feuille rouge bio
Vinaigrette aux balsamique
Tofu nature et de saison bio(CH)*, étuvée de poireaux bio
Boulgour et quinoa bio pilaf
Sauce tomate grappe au curry
Yogourt nature*

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