

## Menus de la semaine 19

### lundi, 5 mai 2025

Salade de betteraves

Cordon bleu de dinde (France) <sup>1</sup>  
Pommes de terre (GRTA) sautées  
Brocolis

Pomme (GRTA)  
Pain Pavé (Bio-GRTA)

### mardi, 6 mai 2025

Salade verte (GRTA)

Emincé de poulet (Suisse) au curry <sup>2</sup>  
Riz  
Gratin d'épinards

Salade de fruits  
Pain Paysan (GRTA)

### jeudi, 8 mai 2025

#### Menu GRTA

Carottes (GRTA) râpées



Quiche (Suisse) au fromage  
Courgettes (GRTA) sautées

Yogourt au miel (GRTA)  
Pain Mi-Blanc (GRTA)

### vendredi, 9 mai 2025

Salade batavia (GRTA)

Dos de lieu (MSC Pacifique Nord), sauce tomate <sup>3</sup>  
Penne  
Haricots verts



Eclair au chocolat (France)  
Pain Maïs (Suisse)

#### Alternatives végétariennes



<sup>1</sup> Cordon bleu végétal

<sup>2</sup> Dahl de lentilles corail, lait de coco, épinards, Riz

<sup>3</sup> Omelette

**Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes**

**GRTA** : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes de développement durable.



# Récapitulatif des allergènes



Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lactose Lupins Mollusques Moutarde Œufs Poisson Sésame Soja Sulfites

## Menus de la semaine 19

### lundi, 5 mai 2025

Entrée														
Plat principal					● (blé)	●							●	
Plat végétarien					● (blé)	●				●				
Dessert														

### mardi, 6 mai 2025

Entrée														
Plat principal		●			● (blé)	●			●					
Plat végétarien		●			● (blé)	●				●			●	
Dessert														

### jeudi, 8 mai 2025

Entrée														
Plat végétarien					● (blé)	●					●			
Dessert						●								

### vendredi, 9 mai 2025

Entrée														
Plat principal		●			● (blé)	●				●	●			
Plat végétarien		●			● (blé)	●				●				
Dessert					● (blé)	●				●			●	

Pain					● (blé, orge seigle)	●								
<b>Sauces à salade</b>														
Sauce Italienne														
Sauce French									●	●				
Vinaigrette maison									●	●				
Sauce miel-moutarde									●	●				

## lundi, 12 mai 2025

Salade de maïs



Spaghetti au pesto

Parmesan râpé

Légumes du soleil en ratatouille

Kiwi

Pain Paysan (GRTA)

## mardi, 13 mai 2025

Salade de concombre

Pavé de hoki meunière (MSC Pacifique Sud), quartier de citron <sup>1</sup>

Pommes de terre wedges, sauce tartare

Salade verte (GRTA)

Cake marbré (France)

Pain Mi-Blanc (GRTA)

## jeudi, 15 mai 2025

Salade verte (GRTA)

Nuggets de poulet (Suisse), sauce ketchup <sup>2</sup>

Pommes de terre (GRTA) rôties

Poêlée de courgettes

Banane

Pain Maïs (Suisse)

## vendredi, 16 mai 2025

Salade coleslaw

Boulettes de veau (Suisse), au jus <sup>3</sup>

Riz pilaf

Haricots verts

Yogourt abricot (GRTA)

Pain Pavé (Bio-GRTA)



### Alternatives végétariennes



<sup>1</sup> Œuf dur

<sup>2</sup> Nuggets végétarien, sauce ketchup

<sup>3</sup> Boulettes de légumes

**Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes**

**GRTA** : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes de développement durable.



# Récapitulatif des allergènes



## Menus de la semaine 20

Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lactose Lupins Mollusques Moutarde Œufs Poisson Sésame Soja Sulfites

### lundi, 12 mai 2025

Entrée														
Plat végétarien				● (noix de cajou)	● (blé)	●				●				
Dessert														

### mardi, 13 mai 2025

Entrée														
Plat principal		●			● (blé)	●			●	●	●			
Plat végétarien		●			● (blé)	●				●				
Dessert					● (blé)					●		●		

### jeudi, 15 mai 2025

Entrée														
Plat principal					● (blé)									
Plat végétarien					● (blé)								●	
Dessert														

### vendredi, 16 mai 2025

Entrée						●			●	●				
Plat principal		●			● (blé)	●								
Plat végétarien		●			● (blé)	●			●	●				
Dessert						●								

Pain					● (blé, orge seigle)	●								
------	--	--	--	--	----------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

### Sauces à salade

Sauce Italienne														
Sauce French									●	●				
Vinaigrette maison									●	●				
Sauce miel-moutarde									●	●				

## Menus de la semaine 21

### lundi, 19 mai 2025

Macédoine de légumes

Sauté de dinde (France) à la moutarde <sup>1</sup>  
Semoule au bouillon  
Courgettes sautées

Orange  
Pain Mi-Blanc (GRTA)

### mardi, 20 mai 2025

Salade verte (GRTA)



Tortellini ricotta épinards  
Coulis de tomate à l'origan  
Fromage râpé

Compote de pommes  
Pain Maïs (Suisse)

### jeudi, 22 mai 2025

Salade batavia (GRTA)

Filet de saumon (ASC Norvège), sauce à l'oseille <sup>2</sup>  
Riz  
Purée de carottes (GRTA)

Tarte à la noix de coco  
Pain Pavé (Bio-GRTA)

### vendredi, 23 mai 2025

Salade verte (GRTA) et carottes (GRTA)

Hachis parmentier de bœuf (Suisse) <sup>3</sup>



Yogourt myrtilles  
Pain Paysan (GRTA)

#### Alternatives végétariennes

<sup>1</sup> Sauté de pois et blé à la moutarde

<sup>2</sup> Omelette

<sup>3</sup> Hachis parmentier de légumes

**Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes**

**GRTA** : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"  
certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit  
dans les principes de développement durable.



# Récapitulatif des allergènes



## Menus de la semaine 21

Arachides Céleri Crustacés Fruits à coque Gluten Lactose Lupins Mollusques Moutarde Œufs Poisson Sésame Soja Sulfites

### lundi, 19 mai 2025

Entrée						●			●	●				
Plat principal		●			● (blé)	●			●					
Plat végétarien		●			● (blé)	●			●				●	
Dessert														

### mardi, 20 mai 2025

Entrée														
Plat végétarien					● (blé)	●				●				
Dessert														

### jeudi, 22 mai 2025

Entrée														
Plat principal		●			● (blé)	●					●			
Plat végétarien		●			● (blé)	●				●				
Dessert					● (blé)	●				●				

### vendredi, 23 mai 2025

Entrée														
Plat principal		●			● (blé)	●								
Plat végétarien		●			● (blé)	●								
Dessert						●								

Pain					● (blé, orge seigle)	●								
<b>Sauces à salade</b>														
Sauce Italienne														
Sauce French									●	●				
Vinaigrette maison									●	●				
Sauce miel-moutarde									●	●				

## Menus de la semaine 22

**lundi, 26 mai 2025**

Salade de haricots verts

Aiguillettes de colin (MSC Pacifique Nord) panées aux graines, sauce fromage blanc aux herbes <sup>1</sup>

Riz

Ratatouille

Banane

Pain Mi-Blanc (GRTA)

**mardi, 27 mai 2025**

Salade batavia

Burger\* de bœuf (Suisse), sauce maison <sup>2</sup>  
(tomate, oignon)

Pommes de terre (GRTA) country

Mousse au chocolat

**jeudi, 29 mai 2025**

**Féié**  
**Jendi de l'Ascension**

**vendredi, 30 mai 2025**

**Pont de l'Ascension**



\* Buns (France)

**Alternatives végétariennes**



<sup>1</sup> Aiguillettes végétales (blé, épinard, féta)

<sup>2</sup> Burger végétarien, sauce maison

**GRTA** : La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir"  
certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit  
dans les principes de développement durable.

**Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes**



# Récapitulatif des allergènes



Arachides   Céleri   Crustacés   Fruits à coque   Gluten   Lactose   Lupins   Mollusques   Moutarde   Œufs   Poisson   Sésame   Soja   Sulfites

## Menus de la semaine 22

### lundi, 26 mai 2025

Entrée														
Plat principal					● (blé)	●			●	●	●			
Plat végétarien		●			● (blé)	●				●				
Dessert														

### mardi, 27 mai 2025

Entrée						●			●	●				
Plat principal					● (blé, orge)	●			●	●				
Plat végétarien					● (blé, orge)	●			●	●			●	
Dessert						●				●			●	

### jeudi, 29 mai 2025

Entrée														
Plat principal														
Plat végétarien														
Dessert														

### vendredi, 30 mai 2025

Entrée														
Plat végétarien						●				●				
Dessert														

Pain					● (blé, orge seigle)	●								
<b>Sauces à salade</b>														
Sauce Italienne														
Sauce French									●	●				
Vinaigrette maison									●	●				
Sauce miel-moutarde									●	●				