

Menus Ecole semaine 19

du lundi 04 mai au vendredi 08 mai 2026



Lundi

✓ Mardi

Jeudi

✓ Vendredi

<p>Carottes GRTA râpées</p> <p>Colin trapèze (MSC Pacifique Nord) <i>(poisson, blé)</i></p> <p>Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Rösti de pomme de terre <i>(anhydride sulfureux et sulfites)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte GRTA et dés de fromage <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Chili sin carne <i>(blé, céleri, avoine, orge, seigle)</i></p> <p>Riz blanc</p> <p>Yogourt nature et sucre <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade mêlée GRTA</p> <p>Cervelas de poulet (Suisse)</p> <p>Sauce moutarde <i>(anhydride sulfureux et sulfite, avoine, blé, céleri, lait/lactose, moutarde, orge, seigle)</i></p> <p>Lentilles braisées <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Carottes GRTA persillées</p> <p>Gâteau basque (France) <i>(blé, froment, lait/lactose, œuf)</i></p>	<p>Salade de tomates, feta, échalote GRTA <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Cannelloni ricotta-épinard à la sauce tomate <i>(avoine, blé, orge, seigle, céleri, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Compote pomme-fraise</p>
<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Pain au maïs (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French *(moutarde, œuf)*
- Italienne *(moutarde)*
- Balsamique *(moutarde, sulfites)*
- Maison *(moutarde, œuf)*



Menus Ecole semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade verte GRTA</p> <p>Nuggets végétariens <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Pomme de terre country <i>(blé)</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de concombres et ciboulette GRTA</p> <p>Pavé de hoki meunière <i>(MSC Pacifique Sud Ouest)</i> <i>(blé, lait/lactose, moutarde, poisson)</i></p> <p>Quartier de citron</p> <p>Ebly tomaté <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Gratin de poireaux <i>(avoine, blé, orge, seigle, lait/lactose, céleri)</i></p> <p>Crème dessert chocolat <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Férié</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>
--	---	--------------	----------------------------

<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>		
---	---	--	--

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French *(moutarde, œuf)*
- Italienne *(moutarde)*
- Balsamique *(moutarde, sulfites)*
- Maison *(moutarde, œuf)*



Menus Ecole semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026



Lundi



Mardi

Jeudi



Vendredi

<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Ragoût de poulet (Suisse) au paprika <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Boulgour au bouillon <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de lentilles et échalotes GRTA <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Rouleau de printemps végétarien <i>(moutarde, blé)</i></p> <p>Riz cantonais végétarien <i>(œuf)</i></p> <p>Sauce asiatique <i>(sésame, soja, blé, céleri)</i></p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Céleri rémoulade <i>(céleri, lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Dos de lieu (MSC Atlantique Nord-Est) <i>(poisson)</i></p> <p>Sauce à l'oseille <i>(blé, avoine, orge, seigle, céleri, lait/lactose, poisson)</i></p> <p>Purée de pomme de terre GRTA <i>(lait/lactose, blé, céleri)</i></p> <p>Carottes rondelles GRTA</p> <p>Cake marbré (France) <i>(blé, lait/lactose, œuf, soja)</i></p>	<p>Salade mêlée GRTA et tomates</p> <p>Mac and cheese <i>(avoine, orge, seigle, lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Yogourt à boire <i>(lait/lactose)</i></p>
<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Pain au maïs (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French *(moutarde, œuf)*
- Italienne *(moutarde)*
- Balsamique *(moutarde, sulfites)*
- Maison *(moutarde, œuf)*



Menus Ecole semaine 22

du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026



Lundi



Mardi

MENU KEBAB

Salade verte GRTA

Kebab (France) **au poulet mariné** (Suisse)
(lait/lactose, blé, céleri)

Tomate, oignons GRTA

Sauce blanche
(lait/lactose, sulfites)

Pommes de terre cut's
(blé)

Poire

Férié

Jeudi

Salade de betteraves GRTA

Aiguillette de colin aux graines
(MSC Pacifique Nord Ouest)
(blé, poisson)

Sauce tartare allégée
(lait/lactose, moutarde, œuf)

Riz blanc

Ratatouille
(blé, céleri)

Mousse au chocolat
(lait/lactose, œuf, soja)



Vendredi

Salade de maïs

Spaghetti
(blé)

Sauce pesto
(noix de cajou, œuf, lait/lactose)

Parmesan râpé
(lait/lactose)

Carottes GRTA

Salade de fruits

Pain paysan GRTA (Suisse)
(blé, lait, orge, seigle)

Pain mi-blanc GRTA (Suisse)
(blé, orge)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French *(moutarde, œuf)*
- Italienne *(moutarde)*
- Balsamique *(moutarde, sulfites)*
- Maison *(moutarde, œuf)*

