

# Menus Ecoles Fourchette Verte semaine 34 du lundi 17 au vendredi 21 août 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Salade de maïs et concombre

Salade verte GRTA

Carottes GRTA râpées

Salade batavia GRTA

Spaghetti, sauce napolitaine  
*(blé, céleri, œuf)*

Steak haché de bœuf (Suisse),  
sauce ketchup  
*(blé, froment)*

Ragoût de pois chiches, sauce curry  
*(céleri, blé, lait/lactose, moutarde)*

Queues de crevettes (ASC Vietnam),  
sauce basilic-citronnelle  
*(crustacés, blé, céleri, poisson)*

Fromage râpé  
*(lait/lactose)*

Spätzli  
*(blé, œuf)*

Riz parfumé

Nouilles sautées à l'huile de sésame  
*(blé, sésame)*

Gratin d'épinards  
*(blé, céleri, lait/lactose)*

Haricots plats

Julienne de légumes sauce soja  
*(blé, soja)*

Eclair au chocolat  
(France)  
*(blé, lait/lactose, œuf, soja)*

Nectarine

Yogourt aux fraises  
*(lait/lactose)*

Melon

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)  
*(blé)*

Pain au maïs (Suisse)  
*(blé, orge)*

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

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

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

**Nos sauces à salade :**

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



# Menus Ecoles Fourchette Verte semaine 35 du lundi 24 au vendredi 28 août 2026



 **Lundi**

**Mardi**



**Jeudi**

 **Vendredi**

**Salade de betterave**

**Omelette, jus au romarin**  
*(blé, céleri, œuf)*

**Cornettes**  
*(blé)*

**Fromage râpé**  
*(lait/lactose)*

**Carottes GRTA sautées**

**Fromage blanc au sucre**  
*(lait/lactose)*

**Salade batavia GRTA**

**Anneaux de calamars à la romaine**  
*(MSC Pacifique Nord-Est)*  
*(blé, mollusque, œuf)*

**Sauce tartare**  
*(moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites)*

**Blé pilaf**  
*(blé, céleri)*

**Brocolis**

**Salade de pastèque**

**Salade coleslaw**

*(céleri, moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites)*

**Cheeseburger de bœuf (Suisse)  
au cheddar, sauce maison**  
*(blé, orge, froment, œuf, moutarde, sulfites, lait/lactose)*  
*(tomate, oignons)*

**Pommes de terre country**  
*(blé, céleri)*

**Pêche**

**Salade verte et œuf dur**  
*(œuf)*

**Spaghetti, sauce pesto**  
*(blé, céleri, noix de cajou, œuf, lait/lactose)*

**Fromage râpé**  
*(lait/lactose)*

**Ratatouille**  
*(blé, céleri)*

**Yogourt à la myrtille**  
*(lait/lactose)*

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

**Pain pavé GRTA BIO (Suisse)**  
*(blé)*

**Bun's sans sésame**  
*(Suisse)*  
blé, orge

**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)*



# Menus Ecoles Végétariens semaine 34 du lundi 17 au vendredi 21 août 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de maïs et concombre

Salade verte GRTA

Carottes GRTA râpées

Salade batavia GRTA

Spaghetti, sauce napolitaine  
*(blé, céleri, œuf)*

Steak grillé végétarien, sauce ketchup  
*(blé, soja)*

Ragoût de pois chiches, sauce curry  
*(céleri, blé, lait/lactose, moutarde)*

Sauté de pois et blé, sauce basilic-citronnelle  
*(blé, céleri, soja)*

Fromage râpé  
*(lait/lactose)*

Spätzli  
*(blé, œuf)*

Riz parfumé

Nouilles sautées à l'huile de sésame  
*(blé, sésame)*

Gratin d'épinards  
*(blé, céleri, lait/lactose)*

Haricots plats

Julienne de légumes sauce soja  
*(blé, soja)*

Eclair au chocolat  
*(France)*  
*(blé, lait/lactose, œuf, soja)*

Nectarine

Yogourt aux fraises  
*(lait/lactose)*

Melon

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)  
*(blé)*

Pain au maïs (Suisse)  
*(blé, orge)*

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

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

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

**Nos sauces à salade :**

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



# Menus Ecoles Végétariens semaine 35 du lundi 24 au vendredi 28 août 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betterave</p> <p>Omelette, jus au romarin <i>(blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Cornettes <i>(blé)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Carottes GRTA sautées</p> <p>Fromage blanc au sucre <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Nuggets végétariens <i>(froment, soja)</i></p> <p>Sauce tartare <i>(moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites)</i></p> <p>Blé pilaf <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Salade de pastèque</p>	<p>Salade coleslaw <i>(céleri, moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites)</i></p> <p>Cheeseburger végétarien, sauce maison <i>(blé, orge, froment, œuf, moutarde, sulfites, lait/lactose, soja)</i> (tomate, oignons)</p> <p>Pommes de terre country <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte et œuf dur <i>(œuf)</i></p> <p>Spaghetti, sauce pesto <i>(blé, céleri, noix de cajou, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Yogourt à la myrtille <i>(lait/lactose)</i></p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Bun's sans sésame (Suisse) blé, orge</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)*

