

Menus Ecole Fourchette Verte semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



Lundi

Mardi



Jeudi



Vendredi

Salade de maïs et concombre

Salade de tomates

Salade verte GRTA

Batônnets de carottes GRTA et radis

Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja

(blé, céleri, soja, sésame, œuf)

Pavé de colin bordelaise

(MSC Pacifique Nord)

(blé, poisson)

Burger (Suisse) de poulet crunchy
(Suisse)

(blé, orge, céleri)

Tomate, oignons, cheddar

(lait/lactose)

Sauce maison au curry

(anhydride sulfureux et sulfite, œuf,

lait/lactose, moutarde)

Tortellini ricotta épinards

(blé, lait/lactose, œuf)

Coulis de tomates

Petits pois et carottes

(blé, céleri, soja)

Riz

(blé, céleri)

Pomme country

(blé)

Fromage râpé

(lait/lactose)

Fromage blanc à la mangue

(lait/lactose)

Fraises

Madeleine

(France)

(blé, œuf, lait/lactose)

Compote pomme-rhubarbe

Pain mi-blanc GRTA (Suisse)

(blé, orge)

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)

(blé)

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 Ecole Fourchette Verte semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi

 Mardi

 Jeudi

Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France) Sauce champignons (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Boulgour (blé, céleri)</p> <p>Gratin d'épinards (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille (blé) Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Yogourt nature avec sucre (lait/lactose)</p>	<p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Dos de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) (blé, poisson) Sauce tartare allégée (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Purée de pommes de terre GRTA (lait/lactose)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot (blé, œuf, lait/lactose)</p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>		<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</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 Fourchette Verte semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Cornettes <i>(blé, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomates au basilic</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Haricots plats</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Queues de crevettes <i>(ASC Vietnam)</i> <i>(crustacés)</i></p> <p>Sauce coco-curry <i>(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Riz basmati</p> <p>Brocolis</p> <p>Yogourt abricot <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Cannelloni ricotta épinard gratinés à la mozzarella <i>(lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Rocket orange/citron <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Saucisse de porc rôtie <i>(Suisse)</i> <i>(anhydride sulfureux et sulfite)</i></p> <p>Sauce moutarde <i>(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Lentilles braisées <i>(céleri, blé)</i></p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Melon</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 Fourchette Verte semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi

 Mardi

 Jeudi

Vendredi

<p>Salade de betterave</p> <p>Anneaux de calamars à la romaine (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf) Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p>Pommes de terre country GRTA (blé)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu GRTA</p> <p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolis GRTA au tofu Bio et basilic (blé, œuf, soja)</p> <p>Sauce crémeuse aux courgettes GRTA (céleri, blé, lait/lactose)</p> <p>Yogourt GRTA (lait/lactose)</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne intégrale, (blé) Sauce napolitaine (blé, céleri)</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Dernier jour d'école</p> <p>Bagel (France) au thon (Océan Pacifique) (blé, sésame, lait/lactose, moutarde, œuf, poisson, anhydride sulfureux et sulfite)</p> <p>Tomates cerise</p> <p>Nectarine</p> <p>Muffin (Suisse) (blé, œuf, soja)</p> <p>Bouteille d'eau</p>
<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</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 Végétariens Ecole semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de maïs et concombre

Salade de tomates

Salade verte GRTA

Batônnets de carottes GRTA et radis

Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja
(blé, céleri, soja, sésame, œuf)

Omelette
(œuf)

Burger (Suisse) steak végétal
(blé, orge, céleri, soja)

Tortellini ricotta épinards
(blé, lait/lactose, œuf)

Petits pois et carottes
(blé, céleri, soja)

Riz
(blé, céleri)

Tomate, oignons, cheddar
(lait/lactose)
Sauce maison au curry
(anhydride sulfureux et sulfite, œuf, lait/lactose, moutarde)

Coulis de tomates

Fromage blanc à la mangue
(lait/lactose)

Brocolis

Pomme country
(blé)

Fromage râpé
(lait/lactose)

Fraises

Madeleine
(France)
(blé, œuf, lait/lactose)

Compote pomme-rhubarbe

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

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)
(blé)

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 Végétariens Ecole semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de pois et blé <i>(blé, soja)</i> Sauce champignons <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Boulgour <i>blé, céleri)</i></p> <p>Gratin d'épinards <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille <i>(blé)</i> Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Yogourt nature avec sucre <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade coleslaw <i>(moutarde, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Pizza au fromage <i>(blé, lait/lactose)</i></p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Omelette <i>(œuf)</i></p> <p>Purée de pommes de terre GRTA <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot <i>(blé, œuf, lait/lactose)</i></p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>		<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</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 Végétariens Ecole semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées GRTA

Cornettes
(blé, œuf)

Coulis de tomates au basilic

Fromage râpé
(lait/lactose)

Haricots plats

Pêche

Salade verte GRTA

Falafels
Sauce coco-curry
(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)

Riz basmati

Brocolis

Yogourt abricot
(lait/lactose)

Salade verte GRTA

Cannelloni ricotta épinard gratinés
à la mozzarella
(lait/lactose, blé, céleri, œuf)

Rocket orange/citron
(lait/lactose)

Salade de tomates

Saucisse végétale
(blé, soja)

Sauce moutarde
(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri,
lait/lactose, moutarde)

Lentilles braisées
(céleri, blé)

Carottes GRTA

Melon

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

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)
(blé)

Pain au maïs (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 Végétariens Ecole semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade de betterave</p> <p>Falafels Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Pommes de terre country GRTA <i>(blé)</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu GRTA</p> <p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolis GRTA au tofu Bio et basilic <i>(blé, œuf, soja)</i></p> <p>Sauce crémeuse aux courgettes GRTA <i>(céleri, blé, lait/lactose)</i></p> <p>Yogourt GRTA <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne intégrales, <i>(blé)</i> sauce napolitaine <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Dernier jour d'école</p> <p>Bagel bretzel au sésame (France) <i>(blé, sésame)</i> Mousse de fromage à l'avocat <i>(lait/lactose, moutarde, œuf, anhydride sulfureux et sulfite)</i></p> <p>Tomates cerise</p> <p>Nectarine</p> <p>Muffin (Suisse) <i>(blé, œuf, soja)</i></p> <p>Bouteille d'eau</p>
--	--	---	--

<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (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)*

