

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)*



Menus Végétariens Ecole semaine 19 du lundi 04 mai au vendredi 08 mai 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes GRTA râpées</p> <p>Omelette <i>(œuf)</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>Dahl de lentilles <i>(anhydride sulfureux et sulfites blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Carottes GRTA persillées</p> <p>Gâteau basque <i>(France)</i> <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 Végétariens 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>Omelette <i>(œuf)</i></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 Végétariens Ecole semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées GRTA

Sauté de pois et blé
au paprika
(blé, céleri, œuf)

Boullgour au bouillon
(blé, céleri)

Courgettes sautées

Abricot

Salade de lentilles
et échalotes GRTA
(blé, céleri)

Rouleau de printemps végétarien
(moutarde, blé)

Riz cantonais végétarien
(œuf)

Sauce asiatique
(sésame, soja, blé, céleri)

Compote de pomme

Céleri rémoulade
(céleri, lait/lactose, moutarde, œuf)

Omelette au fromage
(œuf, lait/lactose)

Purée de pomme de terre GRTA
(lait/lactose, blé, céleri)

Carottes rondelles GRTA

Cake marbré
(France)
(blé, lait/lactose, œuf, soja)

Salade mêlée GRTA et tomates

Mac and cheese
*(avoine, orge, seigle, lait/lactose, blé,
céleri, œuf)*

Haricots verts

Yogourt à boire
(lait/lactose)

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 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

Lundi



Mardi

MENU KEBAB

Salade verte GRTA

Kebab (France) aux falafels
(lait/lactose, blé, céleri)

Tomate, oignons GRTA

Sauce blanche
(lait/lactose, sulfites)

Pommes de terre cut's
(blé)

Poire

Jeudi

Salade de betteraves GRTA

Nuggets végétariens
(blé, soja)

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

Féfé

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)*

