

Menus de la semaine 19

lundi, 5 mai 2025

Salade de betteraves

Cordon bleu de dinde (France) ¹
Pommes de terre (GRTA) sautées
Brocolis

Pomme (GRTA)
Pain Pavé (Bio-GRTA)

mardi, 6 mai 2025

Salade verte (GRTA)

 Dahl de lentilles corail au lait de coco et épinards
Riz

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 ²
Penne
Haricots verts

Eclair au chocolat (France)
Pain Maïs (GRTA)

Alternatives végétariennes



¹ Cordon bleu végétal

³ 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



Menus de la semaine 19

Arachides

Céleri

Crustacés

Fruits à coque

Gluten

Lactose

Lupins

Mollusques

Moutarde

Œufs

Poisson

Sésame

Soja

Sulfites

lundi, 5 mai 2025

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

mardi, 6 mai 2025

Entrée													
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)	●							
Sauces à salade													
Sauce Italienne													
Sauce French									●	●			
Vinaigrette maison									●	●			
Sauce miel-moutarde									●	●			

Menus de la semaine 20

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 ¹

Pommes de terre wedges, sauce tartare

Salade verte (GRTA)

Cake marbré (France)

Pain Mi-Blanc (GRTA)

jeudi, 15 mai 2025

Salade verte (GRTA)



Nuggets végétariens, sauce ketchup

Pommes de terre (GRTA) rôties

Carottes (GRTA) en rondelles

Banane

Pain Maïs (GRTA)

vendredi, 16 mai 2025

Salade coleslaw

Boulettes de veau (Suisse), au jus ²

Riz pilaf

Haricots verts



Yogourt abricot (GRTA)

Pain Pavé (Bio-GRTA)

Alternatives végétariennes



¹ Œuf dur

² 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 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

kidelis

lundi, 19 mai 2025

Macédoine de légumes

Sauté de dinde (France) à la moutarde ¹
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 (GRTA)

jeudi, 22 mai 2025

Salade batavia (GRTA)

Filet de saumon (ASC Norvège), sauce à l'oseille ²
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 légumes

Yogourt myrtilles
Pain Paysan (GRTA)



Alternatives végétariennes



¹ Sauté de pois et blé à la moutarde

² 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



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 végétarien		●			● (blé)	●								
Dessert						●								

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

lundi, 26 mai 2025

Salade de haricots verts

Aiguillettes de colin (MSC Pacifique Nord) panées aux graines, sauce fromage blanc aux herbes¹

Riz

Ratatouille

Banane

Pain Mi-Blanc (GRTA)

mardi, 27 mai 2025

Salade batavia

Burger* de bœuf (Suisse), sauce maison²
(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



¹ Aiguillettes végétales (blé, épinards, féta)

² Burger végétarien, sauce maison

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 22

Arachides

Céleri

Crustacés

Fruits à coque

Gluten

Lactose

Lupins

Mollusques

Moutarde

Œufs

Poisson

Sésame

Soja

Sulfites

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)	●								
Sauces à salade														
Sauce Italienne														
Sauce French									●	●				
Vinaigrette maison									●	●				
Sauce miel-moutarde									●	●				