



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) (poisson, blé)</p> <p>Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p>Rösti de pomme de terre (anhydride sulfureux et sulfites)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte GRTA et dés de fromage (lait/lactose)</p> <p>Chili sin carne (blé, céleri, avoine, orge, seigle)</p> <p>Riz blanc</p> <p>Yogourt nature et sucre (lait/lactose)</p>	<p>Salade mêlée GRTA</p> <p>Cervelas de poulet (Suisse)</p> <p>Sauce moutarde (anhydride sulfureux et sulfite, avoine, blé, céleri, lait/lactose, moutarde, orge, seigle)</p> <p>Lentilles braisées (blé, céleri)</p> <p>Carottes GRTA persillées</p> <p>Gâteau basque (France) (blé, froment, lait/lactose, œuf)</p>	<p>Salade de tomates, feta, échalote GRTA (lait/lactose)</p> <p>Cannelloni ricotta-épinard à la sauce tomate (avoine, blé, orge, seigle, céleri, œuf, lait/lactose)</p> <p>Compote pomme-fraise</p>
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 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 (MSC Pacifique Sud Ouest) <i>(blé, lait/lactose, moutarde, poisson)</i></p> <p>Quartier de citron</p> <p>Ebly tomate <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
Carottes râpées GRTA	Salade de lentilles et échalotes GRTA (blé, céleri)	Céleri rémoulade (céleri, lait/lactose, moutarde, œuf)	Salade mêlée GRTA et tomates
Ragoût de poulet (Suisse) au paprika (blé, céleri)	Rouleau de printemps végétarien (moutarde, blé)	Dos de lieu (MSC Atlantique Nord-Est) (poisson)	Mac and cheese (avoine, orge, seigle, lait/lactose, blé, céleri, œuf)
Boulgour au bouillon (blé, céleri)	Riz cantonais végétarien (œuf)	Sauce à l'oseille (blé, avoine, orge, seigle, céleri, lait/lactose, poisson)	Haricots verts
Courgettes sautées	Sauce asiatique (sésame, soja, blé, céleri)	Purée de pomme de terre GRTA (lait/lactose, blé, céleri)	Yogourt à boire (lait/lactose)
Abricot	Compote de pomme	Carottes rondelles GRTA	
		Cake marbré (France) (blé, lait/lactose, œuf, soja)	
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 Ecole semaine 22
du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

kidelis

Lundi	Mardi	Jeudi	 Vendredi
Férié	<p>Animation Grillades</p> <p>Salade verte GRTA</p> <p>Mini brochette de poulet (Suisse) Petite vienne de volaille (Suisse) Petite Saucisse de veau (Suisse)</p> <p>Sauce mayonnaise et ketchup <i>(moutarde, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Pommes de terre cut's <i>(blé)</i></p> <p>Coleslaw <i>(moutarde, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Donut (France) <i>(blé, soja, lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de betteraves GRTA</p> <p>Aiguillette de colin aux graines (MSC Pacifique Nord Ouest) <i>(blé, poisson)</i></p> <p>Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Riz blanc</p> <p>Ratatouille <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Mousse au chocolat <i>(lait/lactose, œuf, soja)</i></p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Spaghetti <i>(blé)</i></p> <p>Sauce pesto <i>(noix de cajou, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Parmesan râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Salade de fruits</p>
	<p>Pain au maïs (Suisse) <i>(blé, orge)</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>

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
Salade verte GRTA Nuggets végétariens <i>(blé, soja)</i> Sauce ketchup Pomme de terre country <i>(blé)</i> Haricots verts Banane	Salade de concombres et ciboulette GRTA Omelette <i>(œuf)</i> Ebly tomate <i>(blé, céleri)</i> Gratin de poireaux <i>(avoine, blé, orge, seigle, lait/lactose, céleri)</i> Crème dessert chocolat <i>(lait/lactose)</i>	<p style="text-align: center;">Férié</p>	<p style="text-align: center;">Pont de l'Ascension</p>
Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i>		

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

kidelis

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Sauté de pois et blé au paprika <i>(blé, céleri, œuf)</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>Omelette au fromage <i>(œuf, lait/lactose)</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 Végétariens Ecole semaine 22
du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

kidelis

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Animation Grillades</p> <p>Salade verte GRTA</p> <p>Steak haché végétarien (Blé, soja)</p> <p>Saucisse végétarienne (Blé, soja)</p> <p>Sauce mayonnaise et ketchup (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pommes de terre cut's (blé)</p> <p>Coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Donut (France) (blé, soja, lait/lactose)</p>	<p>Salade de betteraves GRTA</p> <p>Nuggets végétariens (blé, soja)</p> <p>Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p>Riz blanc</p> <p>Ratatouille (blé, céleri)</p> <p>Mousse au chocolat (lait/lactose, œuf, soja)</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Spaghetti (blé)</p> <p>Sauce pesto (noix de cajou, œuf, lait/lactose)</p> <p>Parmesan râpé (lait/lactose)</p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Salade de fruits</p>
		<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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

