

Menus Ecole semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026



Lundi



Mardi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes
(moutarde, œuf, lait/lactose)

Filet de colin en chapelure de
pommes de terre
(MSC Pacifique Nord)
(poisson, blé, lait/lactose, œuf)

Quartier de citron

Riz basmati complet

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

Pomme GRTA

Salade verte GRTA

Penne
(blé)

Sauce pesto
(noix de cajou, lait/lactose)

Fromage râpé
(lait/lactose)

Compote de pomme-châtaignes

Menu de Pâques

Salade verte GRTA
et œuf dur
(œuf)

Sauté d'agneau
(Irlande)
(céleri, blé)

Gratin de pommes de terre GRTA
(blé, céleri, lait/lactose)

Haricots verts

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



Férié

Pain pavé GRTA Bio (Suisse)
(blé)

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 Ecole semaine 17 du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026



Lundi

Mardi

 **Jeudi**

Vendredi

Salade de betterave GRTA Spaghetti (blé) Sauce bolognaise au bœuf (Suisse) (blé, céleri) Fromage râpé (lait/lactose) Poire	Salade verte GRTA Tenders de poulet (Suisse) (blé) Pommes de terre GRTA au four Ratatouille Kiri (lait/lactose)	MENU GRTA Salade mêlée GRTA Quiche GRTA au fromage (Suisse) (blé, lait/lactose, œuf) Carottes GRTA sautées au thym Pomme GRTA	Salade de tomates Pavé de saumon (ASC Norvège) (poisson) Sauce citron, ciboulette GRTA (anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait/lactose, poisson) Riz créole Epinard béchamel (blé, céleri, lait/lactose) Gâteau basque (France) (blé, lait/lactose, œuf)
Pain Bis noir GRTA (Suisse) (blé, orge, seigle)	Pain pavé GRTA Bio (Suisse) (blé)	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 Ecole semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de maïs Boulettes de volaille (Suisse) Jus brun (blé, céleri) Cornettes (blé, œuf) Fromage râpé (lait/lactose) Courgettes sautées Pomme GRTA	Salade verte GRTA Anneaux de calamars à la romaine (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf) Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf) Riz basmati complet Carottes rondelles GRTA Yogourt nature (lait/lactose)	Salade verte GRTA Steak haché de bœuf (Suisse) (blé, froment) Penne, sauce napolitaine (blé) Fromage râpé (lait/lactose) Haricots verts Tarte au flan (France) (blé, lait/lactose, œuf)	Salade de chou chinois et œuf dur (œuf) Rouleaux de printemps aux légumes (blé, moutarde) Sauce aigre douce (blé, sésame, soja) Riz cantonais végétarien (œuf) Banane
Pain pavé GRTA Bio (Suisse) (blé)	Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)	Pain Bis noir GRTA (Suisse) (blé, 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)

