



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

Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Filet de colin en chapelure de pommes de terre <i>(MSC Pacifique Nord)</i> <i>(poisson, blé, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Quartier de citron</p> <p>Riz basmati complet</p> <p>Gratin d'épinards <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne <i>(blé)</i></p> <p>Sauce pesto <i>(noix de cajou, lait/lactose)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Courgettes grillées</p>	<p>Céleri rémoulade <i>(céleri, lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Boulettes de veau <i>(Suisse)</i> <i>(céleri, moutarde, œuf)</i></p> <p>Jus aux épices <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Semoule au bouillon <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Aubergines à la tomate</p>	<p><b>Menu de Pâques</b></p> <p>Salade verte GRTA et œuf dur <i>(œuf)</i></p> <p>Sauté d'agneau <i>(Irlande)</i> <i>(céleri, blé)</i></p> <p>Gratin de pommes de terre <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Haricots verts</p>	 <p>Férial</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 semaine 15  
du lundi 06 au vendredi 10 avril 2026



Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Potage de légumes <i>(céleri, blé)</i></p> <p>Tortellini ricotta épinards <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomate</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Ragoût de dinde <i>(France)</i></p> <p>Sauce estragon <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Pommes de terre GRTA au four</p> <p>Poireaux étuvés</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Dos de lieu <i>(MSC Atlantique Nord-Est)</i> <i>(poisson)</i></p> <p>Sauce crème <i>(blé, céleri, lait/lactose, poisson, sulfites)</i></p> <p>Riz parfumé</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Saucisse de porc (Suisse) rôtie <i>(anhydride sulfureux et sulfites)</i></p> <p>Jus aux oignons <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Polenta crémeuse <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Fleurettes de brocolis</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 semaine 16  
du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026



Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
<b>Potage de légumes</b> <i>(blé, céleri)</i>	<b>Salade verte GRTA</b>	<b>Velouté de chou-fleur</b> <i>(blé, céleri)</i>	<b>Carottes GRTA râpées</b>	<b>Salade verte GRTA</b>
<b>Dos de cabillaud</b> <i>(MSC Atlantique Nord-Est)</i> <i>(poisson)</i>	<b>Emincé de pois et blé</b> <i>(blé, œuf)</i>	<b>Sauté de canard</b> <i>(France)</i>	<b>Ragoût de bœuf</b> <i>(Suisse)</i> <i>(céleri, blé)</i>	<b>Omelette</b> <i>(œuf)</i>
<b>Sauce tomate</b>	<b>Jus au thym</b> <i>(blé, céleri)</i>	<b>Jus au romarin</b> <i>(blé, céleri)</i>		<b>Pommes de terre GRTA</b> <b>sautées au thym</b>
<b>Cornettes</b> <i>(blé, œuf)</i>	<b>Riz blanc</b>	<b>Spätzli</b> <i>(blé, œuf)</i>	<b>Blé pilaf</b> <i>(blé, céleri)</i>	<b>Trio de poivrons aux</b> <b>oignons</b>
<b>Courgettes sautées</b>	<b>Carottes à la crème</b> <i>(lait/lactose)</i>	<b>Haricots plats</b>	<b>Rosettes de romanesco</b>	



Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

**Nos sauces à salade :**

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



Menus semaine 17  
du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

Lundi	 Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Salade de betterave	Salade verte GRTA	Potage parmentier GRTA <i>(blé, céleri)</i>	Salade mêlée GRTA	Potage de légumes <i>(blé, céleri)</i>
Spaghetti <i>(blé)</i>	Nuggets végétariens <i>(soja, froment)</i>	Escalope de porc grillée (Suisse)	Quiche GRTA au fromage (Suisse) <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i>	Pavé de saumon (ASC Norvège) <i>(poisson)</i>
Sauce bolognaise au bœuf (Suisse) <i>(blé, céleri)</i>	Pommes de terre GRTA au four	Jus à la sauge <i>(céleri, blé)</i>	Carottes GRTA sautées au thym	Sauce citron, ciboulette GRTA <i>(anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait/lactose, poisson)</i>
Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i>	Ratatouille	Polenta crémeuse <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i>		Riz créole
		Rosettes de brocolis		Epinard béchamel <i>(blé, céleri, lait/lactose)</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 semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Falafel</p> <p>Jus brun <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Cornettes <i>(blé, œuf)</i></p> <p>Courgettes sautées</p>	<p>Salade verte</p> <p>Anneaux de calamars à la romaine <i>(Pacifique Nord-Est)</i> <i>(blé, mollusque, œuf)</i></p> <p>Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Riz basmati complet</p> <p>Carottes rondelles GRTA</p>	<p>Potage parmentier GRTA <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Sauté de poulet <i>(Suisse)</i></p> <p>Jus au thym <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Pommes noisettes <i>(œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Côtes de bettes persillées</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché de bœuf <i>(Suisse)</i> <i>(blé, froment)</i></p> <p>Penne, sauce napolitaine <i>(blé)</i></p> <p>Haricots verts</p>	<p>Salade de chou chinois et œuf dur <i>(œuf)</i></p> <p>Rouleaux de printemps aux légumes <i>(blé, moutarde)</i></p> <p>Sauce aigre douce <i>(blé, sésame, soja)</i></p> <p>Riz cantonais végétarien <i>(œuf)</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)*

