



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

Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes			Menu de Pâques	
Filet de colin <i>(poisson)</i>	Salade verte GRTA	Céleri rémoulade	Salade verte GRTA	
Quartier de citron	Penne	Boulettes de veau <i>(Suisse)</i>	Sauté d'agneau <i>(Irlande)</i>	Féié
Riz basmati	Sauce pesto	Jus aux épices	Gratin de pommes de terre <i>(lait de soja)</i>	
Gratin d'épinards <i>(lait de soja)</i>	Compote de pomme	Quinoa au bouillon	Haricots verts	
Pomme		Aubergines à la tomate	Gâteau pomme caramélisée	
		Yogourt coco		

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Menus semaine 15
du lundi 06 au vendredi 10 avril 2026



Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Potage de légumes Penne Coulis de tomate Pomme gala GRTA	Salade de concombres Ragoût de dinde (France) Sauce estragon Pommes de terre GRTA au four Poireaux étuvés Yogourt coco	Salade verte GRTA Dos de lieu (MSC Atlantique Nord-Est) <i>(poisson)</i> Sauce citron Riz parfumé Julienne de légumes Muffin coco	Salade de tomates Saucisse de porc (Suisse) rôtie Jus aux oignons Polenta <i>(lait de soja)</i> Fleurettes de brocolis Compote de pomme

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires



Menus semaine 16
du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
Potage de légumes	Salade verte GRTA	Velouté de chou-fleur	Carottes GRTA râpées	Salade verte GRTA
Dos de cabillaud (MSC Atlantique Nord-Est) (poisson)	Emincé de cuisse de poulet Jus au thym	Sauté de canard (France) Jus au romarin	Ragoût de bœuf (Suisse)	Falafel
Sauce tomate	Riz blanc	Penne	Quinoa pilaf	Pommes de terre GRTA sautées au thym
Cornettes	Carottes persillées	Haricots plats	Rosettes de romanesco	Trio de poivrons aux oignons
Courgettes sautées	Yogourt coco	Banane	Salade de fruits	Muffin pomme vanille
Orange				

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires




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	Salade mêlée GRTA	Potage de légumes
Spaghetti	Filet de poulet (Suisse)	Escalope de porc grillée (Suisse)	Penne aux légumes Sauce tomates	Pavé de saumon (ASC Norvège) (poisson)
Sauce bolognaise au bœuf (Suisse)	Pommes de terre GRTA au four	Jus à la sauge	Carottes GRTA sautées au thym	Sauce citron
Poire	Ratatouille	Polenta crémeuse (lait de soja)	Pomme GRTA	Riz créole
	Yogourt coco	Rosettes de brocolis		Epinard béchamel (lait de soja)
		Compote de pomme		Gâteau poire vanille

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Menus semaine 18
du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
Salade de maïs		Potage parmentier GRTA	Salade verte	Salade de chou chinois
Boulettes de volaille (Suisse)	Salade verte	Sauté de poulet (Suisse)	Steak haché de bœuf (Suisse)	Rouleaux de printemps aux légumes
Jus brun	Dos de cabillaud Sauce aneth	Jus au thym	Penne, sauce napolitaine	Sauce aigre douce
Cornettes	Riz basmati	Ecrasé de pommes de terre	Haricots verts	Riz cantonais végétarien
Courgettes sautées	Carottes rondelles GRTA	Côtes de bettes persillées	Muffin à la vanille	Banane
Pomme	Yogourt coco	Compote de pomme		

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires