

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

kidelis

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)

Courgettes grillées

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)



Férialé

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

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



Lundi

Mardi

Jeudi



Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Falafel Jus brun <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Cornettes <i>(blé, œuf)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Pomme GRTA</p>	<p>Salade verte GRTA</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>Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Steak haché de bœuf <i>(Suisse)</i> <i>(blé, froment)</i></p> <p>Penne, sauce napolitaine <i>(blé)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Tarte au flan <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></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> <p>Banane</p>
<p>Pain pavé GRTA Bio (Suisse) <i>(blé)</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>	<p>Pain Bis noir GRTA (Suisse) <i>(blé, 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)*

