

Menu semaine n°40
du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026



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

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	 Vendredi 02/10
Salade de betterave	Salade verte GRTA	Velouté de courge GRTA	Salade verte GRTA	Velouté de patate douce et curry (<i>moutarde</i>)
Ragoût de bœuf (Suisse)	Sauté de poulet (Suisse)	Steak haché de bœuf (Suisse)	Dos de colin (MSC Pacifique Nord) (<i>poisson</i>)	Dahl de lentilles corail au lait de coco et courges butternut (<i>moutarde</i>)
Sauce au paprika	Sauce curry (<i>moutarde</i>)	Jus brun	Sauce citron	Riz parfumé
Pomme de terre GRTA écrasée à l'huile d'olive	Cornettes	Quinoa pilaf	Pommes vapeur	Muffin au lait de coco (Suisse)
Carottes rondelles GRTA	Courgettes sautées	Chou de Bruxelles	Haricots verts persillés	
Pomme	Yogourt bio coco	Compote de pomme	Raisin blanc	

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu semaine n°41
du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026



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

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	 Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Carottes GRTA râpées	Salade verte GRTA	Velouté de chou-fleur	Velouté de Lentilles vertes GRTA (soja)	Salade de tomates au basilic
Sauté de poulet (Suisse)	Cubes de cabillaud (MSC Atlantique Nord) (poisson)	Escalope de dinde (France)		Vienne de Porc (Suisse)
Sauce à l'ancienne	Sauce citron	Jus de viande	Spaghetti	Sauce moutarde (moutarde)
Cornettes	Riz pilaf aux petits pois	Pommes de terre grenaille sautées	Sauce crémeuse à la courge GRTA (soja)	Pommes grenailles rôties au four
Haricots Verts	Poire	Gratin d'épinards (soja)	Pomme	Compotée de chou rouge
Gâteau aux pommes (Suisse)		Salade de fruits		Yogourt bio coco

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



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



Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10

Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

Julienne de légumes au soja (soja) Nasigoreng Riz parfumé Muffin caramel (Suisse)	Salade verte GRTA Dos de cabillaud (MSC Atlantique Nord) (poisson) Sauce à l'aneth Pommes vapeur Brocolis Pomme	Velouté de lentilles corail au curcuma Filet de poulet (Suisse) Sauce champignons Quinoa pilaf Fondue de poireaux Yogourt bio coco	Salade verte batavia GRTA Boulettes de veau (Suisse) Jus aux oignons Polenta Courgettes sautées Banane	Potage de légumes Spaghetti Sauce Bolognaise (Suisse) aux petits légumes Yogourt bio coco
--	--	---	--	---

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu semaine n°44
du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026



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

Lundi 26/10	 Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Carottes râpées	Salade verte GRTA	Potage Parmentier GRTA	Salade de concombres	Soupe à la citrouille GRTA
Dos de colin (MSC Pacifique Nord) (poisson)	Falafel	Saucisse de porc rôtie (Suisse) Jus au thym	Escalope de poulet (Suisse) Sauce tomate	Steak haché de bœuf (Suisse) Jus de viande
Sauce citron	Riz basmati	Purée de pommes de terre GRTA à l'huile d'olive	Cornettes	Pommes de terre GRTA sautées
Quinoa pilaf	Gratin d'épinards (soja)	Fenouil confit	Carottes Vichy GRTA	Salade verte GRTA
Chou-fleur persillé	Compote de pomme	Yogourt bio coco	Yogourt sojasun (soja)	Muffin à la courge (Suisse)
Poire				

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

