

Menus semaine 40

du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves Ragoût de bœuf (Suisse) longuement braisé Rösti de pomme de terre Carottes (GRTA) en rondelles Prune	Salade verte GRTA, Gruyère et petits croûtons Sauté de poulet (Suisse) au curry Fusilli, fromage râpé Courgettes sautées Compote pomme-coing	Salade de haricots verts à l'échalote et vinaigre balsamique Steak haché de bœuf (Suisse), jus brun Quinoa pilaf Chou de Bruxelles Cake au citron (France)	Salade coleslaw Tajine d'agneau (Irlande), aux épices Semoule au bouillon Légumes couscous Yogourt framboise	Salade de tomates et concombres Dos de lieu sauce vin blanc (MSC Atlantique Nord) Pommes grenaille au four Rosettes de brocolis Mousse au chocolat
Pain paysan GRTA (Suisse)	Pain mi-blanc GRTA (Suisse)	Pain torsadé GRTA (Suisse)	Pain au maïs (Suisse)	Pain pavé GRTA BIO (Suisse)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French
- Italienne
- Balsamique
- Maison



Menus semaine 41

du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine Blanquette de dinde à l'ancienne (France) Riz pilaf Haricots plats Tarte citron (France)	Velouté de courges Saucisse de veau, jus aux oignons (Suisse) Polenta au grana padano Compotée de poireaux Yogourt abricot	Céleri rémoulade aux pommes Emincé de cuisses de poulet, jus crémé (Suisse) Gnocchi Gratin d'épinards Banane	Salade de lentilles vertes et carottes râpées Sauté de canard au romarin (France) Ragoût de haricots blanc et carottes aux oignons, façon cassoulet Mille-feuille (Suisse)	Salade de tomates au basilic Filet de dorade sébaste à la provençale (MSC Atlantique Nord-Est) Riz pilaf Rosette de romanesco Pruneau
Pain mi-blanc GRTA (Suisse)	Pain au maïs (Suisse)	Pain torsadé GRTA (Suisse)	Pain pavé GRTA BIO (Suisse)	Pain paysan GRTA (Suisse)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French
- Italienne
- Balsamique
- Maison



Menus semaine 42 du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts Filet de saumon, à l'oseille (ASC Norvège) Pommes vapeur Tombée d'épinards Yogourt framboise (lait)	Julienne de légumes à l'huile de sésame et soja Ragoût de porc à la sauge (Suisse) Ebly pilaf Gratin de chou-fleur Cheesecake (France)	Tzatziki de concombre Rôti de dinde aux champignons (France) Spätzli Jardinière de légumes Salade d'orange	Salade coleslaw Boulette de veau, jus aux oignons (Suisse) Polenta crémeuse au grana padano Dés de céleri rave Tarte aux fruits rouges (France)	Salade batavia GRTA Tortellini à la viande, sauce tomate aux petits légumes (Suisse) Gruyère râpé Compote de pommes
Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)	Pain au maïs (Suisse)	Pain torsadé GRTA (Suisse)	Pain paysan GRTA (Suisse)	Pain mi-blanc GRTA (Suisse)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French
- Italienne
- Balsamique
- Maison



Menus semaine 44 du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange Sauté de poulet (Suisse) aux champignons Pommes de terre grenaille Haricots plats Tarte aux pommes et cassis (France)	Salade verte GRTA Spaghetti sauce bolognaise au bœuf (Suisse) et petits légumes Fromage râpé Fromage blanc vanille	Salade d'endives aux pommes Saucisse de porc rôtie, jus au thym (Suisse) Purée de pommes de terre GRTA Fenouil confit Compote pommes-coings	Salade de concombres Cordon bleu de dinde (France) Ebly à la tomate Gratin de chou-fleur Yogourt framboise	Céleri rémoulade à la graine de moutarde Epaule d'agneau (Irlande) aux pruneaux Pommes de terre rôties Rosettes de romanesco Eclair au chocolat (Suisse)
Pain paysan GRTA (Suisse)	Pain mi-blanc GRTA (Suisse)	Pain torsadé GRTA (Suisse)	Pain pavé GRTA BIO (Suisse)	Pain au maïs (Suisse)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French
- Italienne
- Balsamique
- Maison

