

Menus Fourchette Verte semaine 06 du lundi 02 au vendredi 06 février 2026



Lundi



Mardi



Jeudi

Vendredi

Potage de légumes
(blé, céleri)

Tenders de poulet
(France)
(blé)

Penne au pesto
(blé, noix de cajou, lait/lactose)

Carottes au thym

Crêpes au chocolat et noisettes
(France)
(lait / lactose, noisettes, soja, blé, froment, œuf)

Salade mêlée

Chili végétarien
(blé, céleri)

Riz blanc

Clémentine

Salade verte

Pizza margherita
(Suisse)
(blé, lait/lactose)

Yogourt nature
(lait/lactose)

Salade coleslaw
(lait/lactose, moutarde, œuf)

Filet de dorade
(ASC Mer Egée)
(poisson)

Purée de pommes de terre
(lait/lactose)

Piperade de poivron à la tomate

Pomme

Pain mi-blanc GRTA (Suisse)
(blé, orge)

Pain Bis noir GRTA (Suisse)
(blé, orge, seigle)

Pain paysan GRTA (Suisse)
(blé, lait, orge, seigle)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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



Menus Fourchette Verte semaine 07 du lundi 09 au vendredi 13 février 2026



Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

<p>Salade de betterave</p> <p>Aiguillettes de blé, épinards et feta <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Sauce tomate <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Pommes de terre cubes</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Poire</p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Penne aux saumons <i>(MSC Pacifique Nord-Ouest)</i> <i>(blé, céleri, lait/lactose poisson)</i></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tarte au flan <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p>		<p>Velouté de courge <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Lasagnes aux légumes d'hiver <i>(céleri, blé, lait/lactose)</i></p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de carottes râpées GRTA</p> <p>Vienne de volaille <i>(Suisse)</i></p> <p>Haricot blanc à la tomate et carottes <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Yogourt nature <i>(lait/lactose)</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 Fourchette Verte semaine 08 du lundi 16 au vendredi 20 février 2026



Lundi	 Mardi	Jeudi	 Vendredi
Potage de légumes <i>(blé, céleri)</i> Stick de colin (MSC Pacifique Nord) <i>(blé, poisson)</i> Quartier de citron Riz pilaf aux petit-pois <i>(blé, céleri)</i> Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i>	Salade verte et œuf dur <i>(œuf)</i> Nouilles de riz <i>(blé, soja)</i> Wok de légumes <i>(blé, céleri, soja)</i> Pomme GRTA	Salade verte Steak haché de bœuf (Suisse) <i>(blé, froment)</i> Pommes de terre au four Haricots verts Cake marbré (France) <i>(blé, œuf, soja)</i>	Salade de betterave Ragoût de pois chiches <i>(blé, céleri)</i> Semoule au bouillon <i>(blé, céleri)</i> Courge GRTA au jus épicés <i>(blé, céleri)</i> Clémentine
Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i>	Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	Pain Bis noir GRTA (Suisse) <i>(blé, orge, seigle)</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 Fourchette Verte semaine 09 du lundi 23 au vendredi 27 février 2026



Lundi

Mardi

Jeudi



Vendredi

<p>Velouté de poireaux <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Omelette <i>(œuf)</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Rosettes de romanesco</p> <p>Poire</p>	<p>Salade mée</p> <p>Sauté de porc <i>(Suisse)</i></p> <p>Jus à la sauge <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Cornettes <i>(blé, œuf)</i></p> <p>Compotée de chou rouge</p> <p>Tarte aux pommes normande <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p>	<p>Salade verte</p> <p>Ragoût de boeuf <i>(Suisse)</i></p> <p>Jus de viande <i>(céleri, blé)</i></p> <p>Fusilli <i>(blé)</i></p> <p>Gratin d'épinards <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Fromage blanc <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade coleslaw <i>(moutarde, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Falafel</p> <p>Sauce fromage blanc <i>(anhydride sulfureux et sulfites lait/lactose)</i></p> <p>Riz</p> <p>Haricots plats</p> <p>Pomme</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>	<p>Pain pavé GRTA Bio (Suisse) <i>(blé)</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)*

