

Menus - semaine 02
du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et carottes Spaghetti (blé) Sauce Napolitaine (blé, céleri) Fromage râpé (lait / lactose) Yogourt framboise (lait / lactose)	Salade verte Pavé de hoki meunière (MSC Pacifique Sud-Ouest) (blé, lait/lactose, moutarde, poisson) Riz basmati Rosettes de romanesco Galette des rois (France) (amande, blé, lait, œuf)	Potage de légumes verts (blé, céleri) Steak haché de boeuf (Suisse) (blé, froment) Jus brun (blé, céleri) Pommes de terre country (blé) Chou de Bruxelles Clémentine	Céleri rémoulade (céleri, lait/lactose, moutarde, œuf) Nuggets de blé (blé, soja) Sauce tomate Fusilli (blé, soja) Carottes rondelles Banane
Pain Bis noir GRTA (Suisse) (blé, orge, seigle)	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 - semaine 03
du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté de chou-fleur <i>(blé, céleri, lait)</i>	Salade verte Boulettes d'agneau <i>(Suisse)</i>	Salade de carottes râpées Vinaigrette à l'orange <i>(moutarde, oeuf)</i>	Salade mélée
Falafel Sauce curry <i>(blé, céleri, moutarde)</i>	Crèmeux de légumes tomaté <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i>	Stick de colin croustillant <i>(MSC Pacifique Nord)</i> <i>(blé, poisson)</i>	Gratin de pommes de terre et butternut au fromage <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i>
Riz créole	Semoule <i>(blé, céleri)</i>	Cornettes <i>(blé, oeuf)</i>	Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i>
Courge rôtie	Tarte bourdaloue aux poires <i>(France)</i> <i>(amande, blé, lait/lactose, oeuf)</i>	Gratin d'épinard <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i>	
Poire		Pomme	
Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i>	Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>	Pain Bis noir GRTA (Suisse) <i>(blé, orge, seigle)</i>	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</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 - semaine 04
du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026



Lundi
MEXIQUE

Salade de maïs

Dos de lieu
(MSC Atlantique Nord-Est)
(poisson)

Garniture mexicaine

Purée de pommes de terre
(lait / lactose)

Salade d'ananas

Mardi
INDE

Salade mélée

Dahl de lentilles corail à la courge et
lait de coco
(blé, céleri, lait/lactose, moutarde, sulfite)

Riz basmati

Tarte à la noix de coco
(France)
(blé, lait/lactose, œuf)

Jeudi
AMERIQUE

Salade verte

Hot dog New Yorkais
de volaille
(Suisse)
(blé, lait/lactose)
Pain Hot dog (Suisse)
(blé, lait/lactose)
Moutarde
(moutarde)
Oignons crispy
(blé)
Pommes de terre country
(blé)

Apple compote

Vendredi
ITALIE

Soupe à l'Italienne
Aux petits légumes et basilic
(céleri)

Spaghetti
(blé)
Sauce napolitaine
(blé, céleri)

Grana padano râpé
(lait/lactose, œuf)

Fromage blanc stracciatella
(lait/lactose, soja)

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

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

Pain pavé GRTA Bio (Suisse)
(blé)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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



ECOCOOK

Certified Sustainable Restaurant

Menus - semaine 05
du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de penne aux maïs Et poivrons (blé)</p> <p>Ragoût de porc (Suisse)</p> <p>Jus à la sauge (blé, céleri)</p> <p>Purée de carottes et panais (lait/lactose)</p> <p>Poire</p>	<p>Velouté de courge (blé, céleri)</p> <p>Omelette au fromage (lait/lactose, œuf)</p> <p>Pommes de terre sautées au thym</p> <p>Rosettes de brocolis</p> <p>Yogourt nature (lait/lactose)</p>	<p>Salade mélée</p> <p>Couscous de légumes et pois chiche aux épices orientales (blé, céleri)</p> <p>Semoule au bouillon (blé, céleri)</p> <p>Mousse au chocolat (lait/lactose, œuf, soja)</p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Filet de saumon (ASC Norvège) (poisson)</p> <p>Sauce citron (blé, céleri, lait/lactose, poisson, sulfite)</p> <p>Riz pilaf (blé, céleri)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Clémentine</p>

Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)	Pain Bis noir GRTA (Suisse) (blé, orge, seigle)	Pain pavé GRTA Bio (Suisse) (blé)	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)

