

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et carottes Spaghetti Sauce Napolitaine <i>(céleri)</i> Yogourt bio coco	Salade verte Dos de colin (MSC Pacifique Nord) <i>(poisson)</i> Sauce citron Riz basmati Rosettes de romanesco Muffin au lait de coco <i>(Suisse)</i>	Potage Parmentier Escalope de porc <i>(Suisse)</i> Jus au thym Quinoa pilaf Etuvée de poireaux Compote de pomme	Potage de légumes de saison Steak haché de bœuf <i>(Suisse)</i> Jus brun Pommes de terre country Chou de Bruxelles Clémentine	Salade de choux blanc Emincé de poulet <i>(Suisse)</i> Sauce tomate Cornettes Carottes en rondelles Banane

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Semaine n°3 du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de chou-fleur	Salade batavia	Potage de légumes	Salade de carottes GRTA râpées	
Emincé de cuisse de poulet (Suisse)	Boulettes d'agneau (Suisse)	Ragoût de bœuf (Suisse)	Pavé de colin (MSC Pacifique Nord) <i>(poisson)</i>	Salade mélée
Sauce curry (moutarde)	Sauce tomate	Sauce au paprika	Sauce à l'aneth	Gratin de pommes de terre
Riz créole	Pomme de terre GRTA écrasée à l'huile d'olive	Quinoa pilaf	Cornettes	Courge GRTA rôtie
Courge GRTA rôtie	Haricots Verts	Brocolis	Epinards béchamel	Yogourt bio coco
Poire	Muffin (Suisse)	Compote	Pomme Gala	

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Semaine n°4 du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs</p> <p>Dos de lieu (MSC Atlantique Nord-Est) <i>(poisson)</i></p> <p>Garniture Mexicaine</p> <p>Purée de pommes de terre GRTA</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Salade mêlée</p> <p>Dahl de lentilles corail au lait de coco et courges butternut <i>(moutarde)</i></p> <p>Riz basmati</p> <p>Muffin au lait de coco (Suisse)</p>	<p>Velouté de carottes GRTA</p> <p>Sauté de dinde (France)</p> <p>Jus de viande</p> <p>Pommes de terre GRTA sautées au paprika</p> <p>Compotée de chou rouge</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de veau (Suisse)</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Soupe à l'italienne aux petits légumes et basilic céleri</p> <p>Spaghetti</p> <p>Sauce bolognaise (Suisse)</p> <p>Yogourt bio vegan coco et mangue</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Semaine n°5 du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de penne aux maïs et poivrons	Velouté de courge	Potage de légumes	Salade mélée	Salade de carottes râpées
Ragoût de bœuf (Suisse)	Falafel	Filet de poulet (Suisse)	Boulettes de Veau (Suisse)	Filet de saumon rôti (ASC Norvège) (poisson)
Jus à la sauge	Sauce tomate	Sauce au paprika	Jus aux épices	Sauce citron
Purée de carottes	Pommes de terre sautées au thym	Purée de patate douce	Riz créole	Riz pilaf
Poire	Rosettes de Brocolis	Cubes de céleri rôtis céleri	Légumes couscous	Haricots Verts
	Yogourt bio coco	Banane	Muffin aux pommes (Suisse)	Clémentine

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

