

Menus Végétariens semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs et concombre</p> <p>Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja <i>(blé, céleri, soja, sésame, œuf)</i></p> <p>Petits pois et carottes <i>(blé, céleri, soja)</i></p> <p>Fromage blanc <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Omelette <i>(œuf)</i></p> <p>Riz <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Fraises</p>		<p>Salade verte GRTA</p> <p>Steak végétal <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce maison au curry <i>(anhydride sulfureux et sulfite, œuf, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Haricots verts</p> <p>Madeleine (France) <i>(blé, œuf, lait/lactose)</i></p>	<p>Batônnets de carottes GRTA et radis</p> <p>Tortellini ricotta épinards <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomates</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Compote pomme-rhubarbe</p>
<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>		<p>Pain BIS noir GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</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 Végétariens semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de pois et blé <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce champignons <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Boulgour <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Gratin d'épinards <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille <i>(blé)</i></p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i></p>		<p>Salade coleslaw <i>(moutarde, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Pizza au fromage <i>(blé, lait/lactose)</i></p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Omelette <i>(œuf)</i></p> <p>Purée de pommes de terre GRTA <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot <i>(blé, œuf, lait/lactose)</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>			<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)*



Menus Végétariens semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Cornettes <i>(blé, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomates au basilic</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Haricots plats</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Falafels Sauce coco-curry <i>(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Riz basmati</p> <p>Brocolis</p> <p>Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i></p>		<p>Salade verte GRTA</p> <p>Cannelloni ricotta épinard gratinés à la mozzarella <i>(lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Fromage blanc à la myrtilles <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Saucisse végétale <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce moutarde <i>(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Lentilles braisées <i>(céleri, blé)</i></p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Melon</p>
<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>		<p>Pain BIS noir GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</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 Végétariens semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betterave</p> <p>Falafels Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Pommes de terre country GRTA <i>(blé)</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Cornettes, sauce crémeuse aux courgettes <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Yogourt nature GRTA <i>(lait/lactose)</i></p>		<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne intégrales, <i>(blé)</i> sauce napolitaine <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes GRTA râpés</p> <p>Sauté de pois et blé, jus à la sauge <i>(blé, céleri, soja)</i></p> <p>Polenta crémeuse <i>(blé, céleri, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Tomate provençale <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Tarte pomme-cassis <i>(blé, œuf, lait/lactose)</i></p>
<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>		<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain BIS noir GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</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)*

