

# Menus Végétariens semaine 19 du lundi 04 mai au vendredi 08 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Carottes GRTA râpées</b></p> <p><b>Omelette</b> <i>(œuf)</i></p> <p><b>Sauce tartare allégée</b> <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p><b>Rösti de pomme de terre</b> <i>(anhydride sulfureux et sulfites)</i></p> <p><b>Courgettes sautées</b></p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Salade verte GRTA et dés de fromage</b> <i>(lait/lactose)</i></p> <p><b>Chili sin carne</b> <i>(blé, céleri, avoine, orge, seigle)</i></p> <p><b>Riz blanc</b></p> <p><b>Yogourt nature</b> <i>(lait/lactose)</i></p>		<p><b>Salade mêlée GRTA</b></p> <p><b>Dahl de lentilles</b> <i>(anhydride sulfureux et sulfites blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p><b>Carottes GRTA persillées</b></p> <p><b>Gâteau basque</b> <i>(France)</i> <i>(blé, froment, lait/lactose, œuf)</i></p>	<p><b>Salade de tomates, feta, échalote GRTA</b> <i>(lait/lactose)</i></p> <p><b>Cannelloni ricotta-épinard à la sauce tomate</b> <i>(avoine, blé, orge, seigle, céleri, œuf, lait/lactose)</i></p> <p><b>Compote pomme-fraise</b></p>
<p><b>Pain mi-blanc GRTA (Suisse)</b> <i>(blé, orge)</i></p>	<p><b>Pain pavé GRTA BIO (Suisse)</b> <i>(blé)</i></p>		<p><b>Pain BIS noir GRTA (Suisse)</b> <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p><b>Pain paysan GRTA (Suisse)</b> <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 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte GRTA</p> <p>Nuggets végétariens <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce tomate <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Pomme de terre country <i>(blé)</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de concombres et ciboulette GRTA</p> <p>Omelette <i>(œuf)</i></p> <p>Ebly tomate <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Gratin de poireaux <i>(avoine, blé, orge, seigle, lait/lactose, céleri)</i></p> <p>Crème dessert chocolat <i>(lait/lactose)</i></p>		<p>Férié</p>	<p>Salade coleslaw <i>(moutarde, œuf, lactose)</i></p> <p>Boulettes de légumes <i>(blé, lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Jus végétal <i>(avoine, blé, orge, seigle, céleri)</i></p> <p>Riz pilaf <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Côtes de bettes</p> <p>Yogourt nature <i>(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 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Sauté de pois et blé au paprika <i>(blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Boullgour au bouillon <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de lentilles et échalotes GRTA</p> <p>Rouleau de printemps végétarien <i>(moutarde, blé)</i></p> <p>Riz cantonais végétarien <i>(œuf)</i></p> <p>Sauce asiatique <i>(sésame, soja, blé, céleri)</i></p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Céleri rémoulade <i>(céleri, lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Omelette au fromage <i>(œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Purée de pomme de terre <i>(lait/lactose, blé, céleri)</i></p> <p>Carottes rondelles GRTA</p> <p>Cake marbré (France) <i>(blé, lait/lactose, œuf, soja)</i></p>	<p>Salade mêlée GRTA et tomates</p> <p>Mac and cheese <i>(avoine, orge, seigle, lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Yogourt nature <i>(lait/lactose)</i></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 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Falafel, sauce fromage blanc <i>(lait/lactose, moutarde, anhydride sulfureux et sulfite)</i></p> <p>Pommes de terre cut's <i>(blé)</i></p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Poire</p>		<p>Salade de betteraves GRTA</p> <p>Nuggets végétariens <i>(blé, soja)</i></p> <p>Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i></p> <p>Riz blanc</p> <p>Ratatouille <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Mousse au chocolat <i>(lait/lactose, œuf, soja)</i></p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Spaghetti <i>(blé)</i></p> <p>Sauce pesto <i>(noix de cajou, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Parmesan râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Salade de fruits</p>
	Pain BIS noir GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>		Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, 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)*

