

Menus Ecoles Fourchette Verte semaine 34 du lundi 17 au vendredi 21 août 2026



 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et concombre Spaghetti, sauce napolitaine <i>(blé, céleri, œuf)</i> Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i> Eclair au chocolat <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, œuf, soja)</i>	Salade verte GRTA Steak haché de bœuf (Suisse), sauce ketchup <i>(blé, froment)</i> Spätzli <i>(blé, œuf)</i> Gratin d'épinards <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i> Nectarine	Gaspacho andalous <i>(anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri)</i> Sauté de porc <i>(Suisse)</i> Jus à la sauge <i>(blé, céleri)</i> Purée de pommes de terre GRTA <i>(lait / lactose)</i> Petits pois et carottes Compote de pomme	Carottes GRTA râpées Ragoût de pois chiches, sauce curry <i>(céleri, blé, lait/lactose, moutarde)</i> Riz parfumé Haricots plats Yogourt aux fraises <i>(lait/lactose)</i>	Salade batavia GRTA Queues de crevettes <i>(ASC Vietnam),</i> sauce basilic-citronnelle <i>(crustacés, blé, céleri, poisson)</i> Nouilles sautées à l'huile de sésame <i>(blé, sésame)</i> Julienne de légumes sauce soja <i>(blé, soja)</i> Melon
Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i>	Pain au maïs (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	Pain torsadé GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait/lactose, 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 Ecoles Fourchette Verte semaine 35 du lundi 24 au vendredi 28 août 2026



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

Salade de betterave Omelette, jus au romarin (blé, céleri, œuf) Cornettes (blé) Fromage râpé (lait/lactose) Carottes GRTA sautées Fromage blanc au sucre (lait/lactose)	Salade batavia GRTA Anneaux de calamars à la romaine (MSC Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf) Sauce tartare (moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites) Blé pilaf (blé, céleri) Brocolis Salade de pastèque	Potage de légumes (blé, céleri) Boulettes de veau (Suisse) (céleri, moutarde) Sauce champignons (blé, céleri) Polenta crémeuse (blé, céleri, lait/lactose, œuf) Côtes de bettes persillées Prune	Salade coleslaw (céleri, moutarde, œuf, lait/lactose, sulfites) Cheeseburger de bœuf (Suisse) au cheddar, sauce maison (blé, orge, froment, œuf, moutarde, sulfites, lait/lactose) (tomate, oignons) Pommes de terre country (blé, céleri) Pêche	Salade verte et œuf dur (œuf) Spaghetti, sauce pesto (blé, céleri, noix de cajou, œuf, lait/lactose) Fromage râpé (lait/lactose) Ratatouille (blé, céleri) Yogourt à la myrtille (lait/lactose)
Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)	Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)	Pain torsadé GRTA (Suisse) (blé, orge)	Bun's sans sésame (Suisse) (blé, orge)	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)

