

Menus Ecole Fourchette Verte semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



Lundi

Mardi



Jeudi



Vendredi

Salade de maïs et concombre

Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja
(blé, céleri, soja, sésame, œuf)

Petits pois et carottes
(blé, céleri, soja)

Fromage blanc à la mangue
(lait/lactose)

Salade de tomates

Pavé de colin bordelaise
(MSC Pacifique Nord)
(blé, poisson)

Riz
(blé, céleri)

Brocolis

Fraises

Salade verte GRTA

Burger (Suisse) de poulet crunchy
(Suisse)
(blé, orge, céleri)

Tomate, oignons, cheddar
(lait/lactose)

Sauce maison au curry
(anhydride sulfureux et sulfite, œuf,
lait/lactose, moutarde)

Pomme country
(blé)

Madeleine
(France)
(blé, œuf, lait/lactose)

Batônnets de carottes GRTA et radis

Tortellini ricotta épinards
(blé, lait/lactose, œuf)
Coulis de tomates

Fromage râpé
(lait/lactose)

Compote pomme-rhubarbe

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

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)*



Menus Ecole Fourchette Verte semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi

 Mardi

 Jeudi

Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France) Sauce champignons (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Boulgour (blé, céleri)</p> <p>Gratin d'épinards (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille (blé) Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Yogourt nature avec sucre (lait/lactose)</p>	<p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Dos de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) (blé, poisson) Sauce tartare allégée (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Purée de pommes de terre GRTA (lait/lactose)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot (blé, œuf, lait/lactose)</p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>		<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</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 Ecole Fourchette Verte semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



Lundi

Mardi



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>*Animation Paëlla*</p> <p>Sangria au jus de raisin</p> <p>Paëlla Poulet (Suisse), Crevettes (ASC Vietnam), Fruits de mer (Espagne) <i>(céleri, blé, lactose, crustacé, mollusque)</i></p> <p>Yogourt abricot <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>Rocket orange/citron <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Saucisse de porc rôtie <i>(Suisse)</i> <i>(anhydride sulfureux et sulfite)</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 au maïs (Suisse) <i>(blé, orge)</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 Ecole Fourchette Verte semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi

 Mardi

 Jeudi

Vendredi

<p>Salade de betterave</p> <p>Anneaux de calamars à la romaine (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf) Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p>Pommes de terre country GRTA (blé)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu GRTA</p> <p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolis GRTA au tofu Bio et basilic (blé, œuf, soja)</p> <p>Sauce crémeuse aux courgettes GRTA (céleri, blé, lait/lactose)</p> <p>Yogourt GRTA (lait/lactose)</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne intégrale, (blé) Sauce napolitaine (blé, céleri)</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Dernier jour d'école</p> <p>Bagel (France) au thon (Océan Pacifique) (blé, sésame, lait/lactose, moutarde, œuf, poisson, anhydride sulfureux et sulfite)</p> <p>Tomates cerise</p> <p>Nectarine</p> <p>Muffin (Suisse) (blé, œuf, soja)</p> <p>Bouteille d'eau</p>
<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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

