

Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	 Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Carottes râpées Ragoût de cuisse de poulet (Suisse) Sauce moutarde anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, moutarde Risoni blé Haricots verts Tarte chocolat lait / lactose, gluten, œuf Option végété : Ragoût de pois et blé blé, soja	Salade verte Boulettes de bœuf (Suisse) céleri, moutarde Jus aux épices blé, céleri Boulgour au bouillon blé, céleri Légumes couscous blé, céleri Fruit Option végété : Couscous de légumes et pois chiche aux épices blé, céleri	Salade de tomates Tranche de porc (Suisse) Sauce barbecue Rösti de pomme de terre anhydride sulfureux et sulfites, lait / lactose Salade verte Fruit Option végété : Omelette blé, soja	Salade batavia Quiche au fromage blé, lait / lactose, œuf Fruit	Salade de concombres Filet de saumon (ASC Norvège) poisson Sauce à l'aneth anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, poisson Riz blanc Brocolis Nectarine Option végété : Nems aux légumes moutarde, gluten
Pain bis noir (Suisse) blé, orge, seigle	Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge	Pain torsadé (Suisse) blé, orge	Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Menu ASIPE



Semaine n°37 du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026

Lundi 07/09	 Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Salade de maïs Boulettes de veau (Suisse) céleri, moutarde Jus de viande Semoule blé, gluten Légumes du soleil Fruit Option végété : Boulettes de légumes blé, gluten, moutarde	Salade batavia Omelette œuf Sauce tomate blé, céleri Blé pilaf blé, céleri Haricots verts Tarte aux pruneaux (France) blé, lait, œuf	Menu froid Salade de tomates Filet de poulet froid (Suisse) Salade de pâtes, concombres et maïs Sauce mayonnaise œuf, moutarde Chips Salade de fruits Option végété : Tarte à la courgette gluten, lait, œuf, moutarde	Dips de concombre Stick de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Quartier de citron Pommes de terre Wedges Sauce tartare moutarde, œuf Carottes persillées Pastèque Option végété : Aiguillettes de blé, féta et épinards céleri, gluten, lait, œuf	Carottes râpées Steak haché de bœuf (Suisse) blé, froment Sauce au paprika blé, céleri Riz blanc Gratin de chou-fleur blé, céleri, lait / lactose Fruit Option végété : Steak grillé végétarien blé, orge, soja
Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge	Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pain torsadé (Suisse) blé, orge	Pain bis noir (Suisse) blé, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	 Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Houmous Libanais anhydride sulfureux et sulfites, sésame Pavé de colin bordelaise (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Riz basmati Gratin d'épinards blé, céleri, lait / lactose Nectarine Option végété : Omelette œuf	Salade verte Sauté de porc (Suisse) Jus à la sauge blé, céleri Flageolets verts aux oignons blé, céleri Carottes rondelles Fruit Option végété : Sauté de pois et blé blé, soja	Velouté de petits pois à la menthe blé, céleri, lait / lactose Rôti de bœuf haché (Suisse) blé, céleri, lait / lactose Jus au thym blé, céleri Purée de patate douce blé, céleri, lait / lactose Cubes de céleri au curcuma céleri Banane Option végété : Egrené de seitan bio gluten	Début de la semaine du goût : Les produits laitiers Salade verte Pizza au fromage blé, lait / lactose Fruit	Salade de tomates et mozzarella au basilic lait / lactose Nuggets de poulet (Suisse) blé Sauce maison anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf Cornettes blé Courgettes sautées Tarte normande aux pommes et aux cassis (France) gluten, lait / lactose, œuf Option végété : Nuggets végétariens froment, soja
Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé	Pain torsadé (Suisse) blé, orge		Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge

Semaine du goût : Les produits Laitiers



Jeudi 24/09

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Vendredi 25/09

Férié

Salade verte

Dos de cabillaud
(MSC Atlantique Nord)
poisson

Sauce citron
anhydride sulfureux et sulfites,
blé, céleri, lait / lactose, poisson

Pommes grenailles au four

**Aubergines, tomates
au grana padano**
blé, céleri, lait / lactose, œuf

Fruit

Option végété :

Kefta BBQ bio
gluten

**Velouté de courgettes au fromage
frais**

blé, céleri, lait / lactose

Navarin d'agneau
(Irlande)
céleri, blé, moutarde

Riz pilaf
blé, céleri

Gratin de blettes
blé, céleri, lait / lactose

Fruit

Option végété :

Oignons bhajis

Tarama de carottes
blé, céleri, lait / lactose

Falafels

Sauce fromage blanc au citron
anhydride sulfureux et sulfites, lait
/ lactose

Boullgour au bouillon
blé, céleri

Légumes rôtis aux épices

Prune

Salade batavia

**Mac n'cheese au jambon de
dinde**
(Suisse)
blé, céleri, lait / lactose, œuf

Haricots verts

Fruit

Option végété :

Mac n'cheese
blé, céleri, lait/lactose, œuf

Pain bis noir
(Suisse)
blé, orge, seigle

Pain torsadé
(Suisse)
blé, orge

Pain mi-blanc
(Suisse)
blé, orge

Pain paysan
(Suisse)
blé, lait / lactose, orge, seigle

Nos sauces à salade :

French (*moutarde, œuf*)

Italienne (*moutarde*)

Balsamique (*moutarde, sulfites*)

Maison (*moutarde, œuf*)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.