

Menu semaine n°36
du lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	 Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates	Salade batavia	Salade de concombres
Ragoût de cuisse de poulet (Suisse)	Boulettes de bœuf (Suisse)	Tranche de porc (Suisse)	Penne	Filet de saumon (ASC Norvège) <i>(poisson)</i>
Sauce moutarde <i>(moutarde, anhydride sulfureux et sulfites)</i>	Jus aux épices	Sauce barbecue	Sauce tomate	Sauce à l'aneth
Cornettes	Quinoa au bouillon	Ecrasé de pommes de terre	Courgettes sautées	Riz blanc
Haricots Verts	Légumes couscous	Salade verte	Yogourt sojasun <i>(soja)</i>	Brocolis
Gâteau aux fruits	Compote de pomme	Yogourt coco		Nectarine

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu semaine n°37
du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 07/09	 Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi	Vendredi 11/09
Salade de maïs	Salade batavia	Salade de tomates	Dips de concombres	Carottes râpées
Boulettes de veau (Suisse) <i>(céleri, moutarde)</i>	Falafel	Filet de poulet froid (Suisse)	Dos de cabillaud (MSC Atlantique Nord) <i>(poisson)</i>	Steak haché de bœuf (Suisse)
Jus brun	Sauce tomate	Salade de pâtes, concombres et maïs	Quartier de citron	Sauce au paprika
Polenta	Quinoa pilaf	Chips	Pommes de terre country	Riz blanc
Légumes du soleil	Haricots Verts	Salade de fruits	Carottes persillées	Chou-fleur
Yogourt coco	Gâteau aux pruneaux		Pastèque	Soja sun

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu semaine n°38
du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	 Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Houmous revisité	Salade verte	Velouté de petits pois		Salade de tomates au basilic
Dos de Colin (MSC Pacifique Nord) (poisson)	Sauté de porc (Suisse) Jus à la sauge	Steak haché de bœuf (Suisse) Jus au thym	Salade verte	Filet de poulet (Suisse)
Riz basmati	Flageolets verts aux oignons	Purée de patate douce	Fajitas aux légumes	Ketchup
Epinards	Carottes rondelles	Cubes de céleri rôtis au curcuma (céleri)	Yogourt soja sun (soja)	Cornettes
Nectarine	Yogourt coco	Banane		Courgettes sautées
				Gâteau aux pommes

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu semaine n°39
du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	 Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
Férié	Salade verte Dos de cabillaud (MSC Atlantique Nord) <i>(poisson)</i> Sauce citron Pommes grenailles au four Aubergines à la tomate Yogourt coco	Velouté de courgettes Navarin d'agneau (Irlande) Riz pilaf Côtes de bettes persillées Compote pomme-pêche	Tarama de carottes Falafel Sauce tomate Quinoa au bouillon Légumes rôtis aux épices Prune	Salade batavia Escalope de dinde (France) Jus brun Penne Haricots Verts Yogourt soja sun <i>(soja)</i>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

