



# Menus du 2 au 6 février 2026



Lundi

Salade coleslaw / Salade de haricots rouges / Salade verte

Gratin de gnocchi d'épinards  
ou Emincé de boeuf sauté  
Wedges de patates douces, Choux fleur, Courge,  
Crêpe au sucre / Salade de fruits frais / Yaourt



Mardi

Salade et croutons / Salade de pomme de terre / Houmous et falafel

Saucisse de veau  
ou Friand épinard et ricotta  
Rösti portion / Poireau / Céleri

Poire cube / Séré aux fruits / Cheesecake



Mercredi

Dips de carotte / Carottes râpées / Pâté vaudois

Rösti vol au vent et œuf  
ou Pulled pork  
Mélange épeautre et lentilles / Tomate rôtie / Sauté de légumes du jour

Compote / Clémentine / Crème vanille



Jeudi

Duo de chou râpé / Œuf mayonnaise / Salade d'endives

Pavé de saumon rôti  
ou Steak végétarien à la féta et olives  
Riz / Epinard / Champignons

Fromage blanc au coulis / Tarte pomme crumble / Tam Tam caramel



Vendredi

Salade Thaï / Croissant au jambon / Mesclun de salade

Aiguillette de poulet multi graines  
ou Omble chevalier, sauce crème à l'estragon  
Orge / Brocolis / Légumes grillés

Salade de pamplemousse / Mousse chocolat / Stick de gruyère



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !

**novae**  
Partisans du goût



# Menus du 9 au 13 février 2026



Lundi

Tomate mozzarella, Salade césar volaille, Salade mée

Sauté de porc colombo  
ou Trio de légumes crispy  
Pâtes penne, Haricots verts, Fenouil roti au curry

Banane, Yaourt, Beignet framboise



Mardi

Concombre en raita, Rillettes de saumon, Salade iceberg

Boulette de bœuf au bouillon  
Ou Tortilla aux champignons  
Semoule, duo de carottes, Pois chiche tomate paprika

Compote de poires, Yogourt abricot, Orange sanguine



Mercredi

Salade batavia, Salade de pâtes, Mini ramequin

Nems de légumes  
ou Pojarski de veau  
Purée de pommes de terre, Petits pois, Gratin de bette

Mandarine, Tam Tam caramel, Babybel



Jeudi

Carottes râpées, Taboulé de légumes, Salade mée

Emincé de dinde à la zurichoise  
Ou Samossa de légumes  
Duo de boulgour et quinoa, Wok de légumes, Parmigiana d'aubergines

Pomme rôtie, Crème anglaise meringue, Yaourt aux fruits



Vendredi

Salade de betterave à la ciboulette GRTA, Entrée du jour, Salade verte

Manchurian's balls  
ou Accras de morue  
Riz créole, Ratatouille, Chou rouge

Brownie, Tomme, Dessert du jour



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !

**novae**  
Partisans du goût



# Menus du 16 au 20 février 2026



Lundi

Chou blanc rapé, Oeuf mayonnaise, Salade verte

Galette de seitan aux tomates confites  
Ou Escalope de dinde panée  
Gnocchis alsaciens, Haricots plats, Artichauts

Salade d'ananas, Mousse au chocolat, Carrot cake



Mardi

Salade verte GRTA, Chou chinois et maïs, Salade thaï aux nouilles de riz

Porc sauce aigre douce  
Ou Raviolis wontons de légumes  
Riz cantonais, Sauté de légumes au soja, Edamame

Litchi au sirop, beignet aux pommes



Mercredi

Salade de lentilles corail, Feuilleté saucisse, Salade mêlée

Rösti farci au fromage  
Ou Hachis parmentier de poisson  
Polenta gratinée, Poêlée de légumes paysanne, Haricots blanc coco

Fromage blanc et au coulis, Tarte pommes crumble, Stick edam



Jeudi

Macédoine de légumes, Salade de riz, Salade batavia

Hot dog de volaille  
Ou Hot dog végétalien  
Pommes de terre grenaille, Chou romanesco, Topinambours sauté

Salade de fruits frais, Macaron citron framboise, Yaourt



Vendredi

Salade de tomate, Salade piémontaise, Salade du jour

Spaghettis à la bolognaise  
Ou Filet de truite  
Spaghettis, Haricots beurre, Légumes racines

Pommes, Entremet chocolat poire, Dessert du jour



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !