



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 !



Menus du 9 au 13 février 2026



Lundi

Tomate mozzarella, Salade césar volaille, Salade mélée

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, Rillette 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 mélée

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 !



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 mélée

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 !