









Plan de menus mai 2026



Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
<p>Salade de maïs (Italie) Raviolis aux asperges (NEW) Sauce Napolitaine (Avec tomates issues de l'agriculture durable) Carottes GRTA Yogourt abricot Cooh Suisse Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Salade concombre GRTA Tapé (NEW)  Emincé de porc (Suisse) caramel Nouilles de blé Brocolis  Ananas frais Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>		
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>Tomate cerise Aiguillettes de cabillaud aux céréales (pacifique Nord-Ouest-Nord Est) Sauce tartare Carré de polenta crémeuse Ratatouille Fruit frais Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Soupe froide de carottes gingembre et lait de COCO (NEW) Colombo de poulet (France) (NEW) Pommes de terre vapeur GRTA Courgettes GRTA Compote pomme fruits rouges (Sucrée à 2% de sucre de canne bio) Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Betterave crue râpée GRTA  Lasagne (pate Suisse écoscore B+) de bœuf (Suisse) Epinards Yogourts assortis Emmi Suisse Pain Tessinois maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Rouleaux de printemps végétariens Salade batavia feuille GRTA et sauce aigre douce Salade d'edamame (NEW)  Riz frit TamTam chocolat Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé GRTA</p>
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	<p>Tomate cerise Penne (Suisse-éco score B+) à la carbonnara (porc Suisse) Fromage râpé Légumes du moment GRTA  Yogourt nature vrac « la Gruyère » Milco Suisse + poudre spéculoos Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Carottes râpées GRTA Emincé de poulet (Suisse) Tikka Masala (NEW) Riz jasmin Courgettes grillées GRTA Fruit frais Torsade céréales maison à la farine GRTA (Suisse)</p>	<p> Hamburger (Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (Bœuf : Suisse), sauce relish, raclette Suisse, Pommes de terre GRTA Crudités assorties GRTA Bâtonnets sorbet plein fruit framboise pamplemousse (Vosges France) (NEW)</p>

Bio / GRTA : Les menus sont établis 1 mois à l'avance. Il est difficile de prévoir les récoltes. Nous vous signalerons si changement.

Fruit frais : Dénomination afin de laisser à notre primeur le choix de proposer les fruits de saisons mûrs. Il est difficile de prévoir les récoltes et la qualité gustative.