

Menu Ecole Fourchette Verte

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



Lundi 31/08	 Mardi 01/09	 Jeudi 03/09	Vendredi 04/09
Carottes GRTA râpées Ragoût de cuisse de poulet (Suisse) Sauce moutarde anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, moutarde Cornettes blé Haricots verts Poire	Salade verte GRTA Couscous de légumes et pois chiche aux épices blé, céleri Boulgour au bouillon blé, céleri Compote de pomme	Menu GRTA Salade batavia GRTA Quiche GRTA au fromage blé, lait / lactose, œuf Yogourt GRTA à l'abricot lait / lactose	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
Pain au maïs (Suisse) blé, orge	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) blé, orge	Pain paysan GRTA (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio GRTA (Suisse) blé

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French (*moutarde, œuf*)
- Italienne (*moutarde*)
- Balsamique (*moutarde, sulfites*)
- Maison (*moutarde, œuf*)



Menu Ecole Fourchette Verte

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



Lundi 07/09	 Mardi 08/09	Jeudi	Vendredi 11/09
Salade de maïs Stick de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Quartier de citron Fusilli blé Carottes GRTA persillées Kiri lait / lactose	Salade batavia Omelette œuf Sauce tomate blé, céleri Blé pilaf blé, céleri Haricots verts Tarte aux pruneaux (France) blé, lait, œuf	Jeûne Genevois	Carottes GRTA râpées Steak haché de bœuf (Suisse) blé, froment Sauce au paprika blé, céleri Riz blanc Gratin de chou-fleur blé, céleri, lait / lactose Yogourt aux fraises lait / lactose
Pain mi-blanc GRTA (Suisse) blé, orge	Pain paysan GRTA (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle		Pavé meule de pierre bio GRTA (Suisse) blé

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French (*moutarde, œuf*)
- Italienne (*moutarde*)
- Balsamique (*moutarde, sulfites*)
- Maison (*moutarde, œuf*)



Menu Ecole Fourchette Verte

Semaine n°38 du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026



Lundi 14/09

Mardi 15/09



Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Houmous Libanais anhydride sulfureux et sulfites, sésame Nuggets végétariens froment, soja Sauce maison anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf Cornettes blé Courgettes sautées Nectarine	Salade verte GRTA Sauté de dinde (France) Jus à la sauge blé, céleri Flageolets verts aux oignons blé, céleri Carottes rondelles GRTA Yogourt aux framboises lait / lactose	Semaine du goût : Les produits laitiers Salade verte GRTA Pizza au fromage blé, lait / lactose Fromage blanc aux fruits rouges lait / lactose	Salade de tomates et mozzarella au basilic lait / lactose Pavé de colin bordelaise (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Riz basmati Gratin d'épinards blé, céleri, lait / lactose Pomme
Pain paysan GRTA (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio GRTA (Suisse) blé		Pain mi-blanc GRTA (Suisse) blé, orge

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French (*moutarde, œuf*)
- Italienne (*moutarde*)
- Balsamique (*moutarde, sulfites*)
- Maison (*moutarde, œuf*)



Menu Ecole Fourchette verte

Semaine n°39 du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026



Semaine du goût : Les produits laitiers



Lundi 21/09

Mardi 22/09



Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Salade de concombres Sauce yogourt à l'aneth anhydride sulfureux et sulfites, lait / lactose Tortellini ricotta épinards blé, lait / lactose, œuf Sauce tomate à l'origan crémée blé, céleri, lait / lactose Fromage râpé lait / lactose Tarte au flan (France) blé, lait, œuf	Salade verte GRTA Dos de colin (MSC Pacifique 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 Yogourt aux fraises lait / lactose	Tarama de carottes blé, céleri, lait / lactose Falafel Sauce fromage blanc au citron anhydride sulfureux et sulfites, lait / lactose Boulgour 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 Yogourt au miel lait / lactose
Pavé meule de pierre bio GRTA (Suisse) blé	Pain au maïs (Suisse) blé, orge	Pain mi-blanc GRTA (Suisse) blé, orge	Pain paysan GRTA (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

- French (*moutarde, œuf*)
- Italienne (*moutarde*)
- Balsamique (*moutarde, sulfites*)
- Maison (*moutarde, œuf*)

