

Menus Ecole Vandoeuvres semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



Lundi

Mardi

Jeudi



Vendredi

Salade de maïs et concombre

Animation Paëlla

Salade verte GRTA

Batônnets de carottes GRTA et radis

Emincé de bœuf (Suisse) sauce soja
(blé, céleri, sésame, soja)

Sangria au jus de raisin

Burger (Suisse) de poulet crunchy
(Suisse)
(blé, orge, céleri)

Tomate, oignons, cheddar
(lait/lactose)

Tortellini ricotta épinards
(blé, lait/lactose, œuf)
Coulis de tomates

Nouilles sautées
(blé, céleri, soja, sésame, œuf)

Paëlla
Poulet (Suisse),
Crevettes (ASC Vietnam),
Fruits de mer (Espagne)
(céleri, blé, lactose, crustacé, mollusque)

Sauce maison au curry
(anhydride sulfureux et sulfite, œuf,
lait/lactose, moutarde)

Fromage râpé
(lait/lactose)

Petits pois et carottes
(blé, céleri, soja)

Fraises

Pomme country
(blé)

Compote pomme-rhubarbe

Fromage blanc à la mangue
(lait/lactose)

Madeleine (France)
(blé, œuf, lait/lactose)

Pain mi-blanc GRTA (Suisse)
(blé, orge)

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)
(blé)

Pain paysan GRTA (Suisse)
(blé, lait, 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)



Menus Ecole Vandoeuvres semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France) Sauce champignons (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Boulgour (blé, céleri)</p> <p>Gratin d'épinards (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Ravioli au bœuf (Suisse) (céleri, blé, œuf) Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Yogourt nature avec sucre (lait/lactose)</p>	<p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Dos de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) (blé, poisson) Sauce tartare allégée (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Purée de pommes de terre GRTA (lait/lactose)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot (blé, œuf, lait/lactose)</p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>		<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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



Menus Ecole Vandoeuvres semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

Carottes râpées GRTA

Cordon bleu de dinde (France)
(blé, lait/lactose, soja)
Coulis de tomates au basilic

Cornettes
(blé, œuf)

Fromage râpé
(lait/lactose)

Haricots plats

Pêche

Salade verte GRTA

Queues de crevettes
(ASC Vietnam)
(crustacés)

Sauce coco-curry
(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)

Riz basmati

Brocolis

Yogourt abricot
(lait/lactose)

Salade verte GRTA

Cannelloni ricotta épinard gratinés
à la mozzarella
(lait/lactose, blé, céleri, œuf)

Rocket orange/citron
(lait/lactose)

Salade de tomates

Saucisse de porc rôtie
(Suisse)
(anhydride sulfureux et sulfite)
Sauce moutarde
(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri,
lait/lactose, moutarde)

Lentilles braisées
(céleri, blé)

Carottes GRTA

Gruyère
(lait/lactose)
Melon

Pain mi-blanc GRTA (Suisse)
(blé, orge)

Pain pavé GRTA BIO (Suisse)
(blé)

Pain au maïs (Suisse)
(blé, orge)

Pain paysan GRTA (Suisse)
(blé, lait, 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)



Menus Ecole Vandoeuvres semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi

 Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade de betterave</p> <p>Anneaux de calamars à la romaine (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf)</p> <p>Sauce tartare allégée (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p>Pommes de terre country GRTA (blé)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Abricot</p>	<p>Menu GRTA</p> <p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolis GRTA au tofu Bio et basilic (blé, œuf, soja)</p> <p>Sauce crémeuse aux courgettes GRTA (céleri, blé, lait/lactose)</p> <p>Yogourt GRTA (lait/lactose)</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Penne intégrale, (blé) Sauce bolognaise (blé, céleri)</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Dernier jour d'école</p> <p>Bagel (France) au thon (Océan Pacifique) (blé, sésame, lait/lactose, moutarde, œuf, poisson, anhydride sulfureux et sulfite)</p> <p>Chips</p> <p>Nectarine</p> <p>Muffin (Suisse) (blé, œuf, soja)</p> <p>Bouteille d'eau</p>
<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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

