



Plan de menus février-mars 2026

Lundi 16 février	Mardi 17 février <i>Mardi gras</i>	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
<i>Salade de maïs</i> <i>Fusilli sauce forestière</i> <i>Fromage râpé</i> <i>Panaché de légumes GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Baguette mi blanche maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Salade mélée GRTA</i> <i>Filet de poulet rôti (France)</i> <i>Sauce Chimichurri (New)</i> <i>Mousseline de pommes de terre</i> <i>Topinambour en persillade</i> <i>Crêpe confiture</i> <i>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Carottes râpées GRTA</i> <i>Colin d'Alaska (Océan Pacifique Nord) façon fish and chips</i> <i>Cœur de blé</i> <i>Ratatouille</i> <i>Yogourt nature</i> <i>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</i>	 Hamburger <i>(Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (Bœuf : Suisse), sauce relish, tomate, salade mélée GRTA, raclette, pommes de terre sautées GRTA)</i> <i>Compote pomme cardamome (Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</i>
<i>La sauce chimichurri vient d'Uruguay et d'Argentine. Elle est généralement préparée avec de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, de l'ail, des flocons de piment rouge, du persil finement haché et de l'origan séché ou frais. Partout en Argentine et en Amérique du Sud, elle est servie en marinade ou en sauce pour des viandes grillées comme le poulet, le steak ou l'agneau et le poisson. loveandlemons.com</i>			
Lundi 2 mars <i>World Book Day</i>	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
<i>Soupe Thaïe (New)</i>  <i>Emincé de poulet (France) au curry</i> <i>Riz blanc</i> <i>Fondue de poireaux GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé GRTA</i>	<i>Salade mélée GRTA</i> <i>Farfalle sauce crémeuse au chou-fleur et cheddar (New)</i> <i>Fromage râpé</i> <i>Carottes vichy GRTA</i> <i>TamTam vanille nappé caramel</i> <i>Pain Tessinois maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Betterave crue râpée GRTA</i> <i>Jambon de porc (Suisse) à la canadienne</i> <i>Sauce sirop d'érable</i> <i>Pommes de terre country Bio-GRTA</i> <i>Brocolis</i> <i>Yogourt framboise Crème</i> <i>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Salade de haricots verts</i>  <i>Bulgogi bœuf (Suisse)</i> <i>Riz blanc</i> <i>Salade verte en feuille GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Pain BIS maison GRTA (Suisse)</i> <i>Pour manger différemment, à la coréenne : (Poser le bœuf sur le riz qui est posé sur la feuille de salade croquante)</i>
<i>Les livres sont comme une fenêtre ouverte sur un autre monde - à chaque nouvelle page, ils nous font découvrir de nouvelles personnes, de nouvelles cultures et de nouvelles idées. Partagez avec les personnes de service, vos ami(e)s vos lectures préférées.</i>			
Lundi 9 mars <i>Petit tour au Maroc</i>	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars <i>Voyage aux Antilles</i>	Vendredi 13 mars
<i>Jazar</i> <i>Carottes râpées GRTA</i> <i>Lahm Ghanam maghrabi</i> <i>Boulettes d'agneau à la marocaine (Suisse)</i> <i>Samid</i> <i>Semoule de couscous BIO Italie</i> <i>Tajin Alkhadrwat</i> <i>Tajine de légumes</i> <i>Bortokal</i> <i>Orange</i> <i>Torsade céréales maison GRTA (Suisse)</i>	 <i>Tex mex de bœuf (Suisse) maïs et haricots rouges BIO Italie, Barquette de blé (Espagne), salade mélée-crudités GRTA, pommes de terre sautées GRTA</i> <i>Pomme gala</i>	<i>Salade de céleri râpé GRTA</i> <i>Zantiy poul ak kokoye</i> <i>Haut de cuisse de poulet (Suisse) antillé à la noix de coco</i> <i>Basmati diri</i> <i>Riz basmati</i> <i>Tomat</i> <i>Tomate au four</i> <i>Bannann</i> <i>Banane</i> <i>Pain Artisan maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Soupe mexicaine (New)</i> <i>Tortellini ricotta épinard sauce tomate</i> <i>Fromage râpé</i> <i>Panaché de légumes GRTA</i> <i>Yogourts limette Milco (New)</i> <i>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</i>

New = Nouvelle recette. Merci pour vos retours 😊 😞

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.