


Menus
Lundi 3 août au vendredi 28 août 2026
Les Guifettes




Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
 Carottes râpées Raviolini ratatouille blé Coulis de tomate au basilic blé, céleri Fromage râpé lait / lactose Fromage blanc aux fruits rouges lait / lactose	Salade batavia Boulettes de bœuf (Suisse) céleri, moutarde Jus aux oignons blé, céleri Riz blanc Tomate provençale blé Compote pomme-pêche Option végété : Boulettes de légumes blé, gluten, œuf, moutarde	Velouté froid de petits pois à la menthe blé, céleri, lait / lactose Filet de poulet (Suisse) Farfalle blé Fromage râpé lait / lactose Garniture basquaise blé, céleri Tarte aux pommes normande (France) blé, lait, œuf Option végété : Falafel, sauce basquaise blé, céleri	Salade coleslaw anhydride sulfureux et sulfites, céleri, moutarde, œuf Aiguillettes de colin aux graines (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Quartier de citron Pommes de terre grenaille sautées Purée de carottes blé, céleri, lait / lactose Yogourt aux fruits lait / lactose Option végété : Aiguillettes de blé, épinards et féta blé, céleri, lait / lactose, œuf	Salade du jour Vienne de volaille rôtie (Suisse) Sauce moutarde anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, moutarde Polenta crémeuse au Grana Padano blé, céleri, lait / lactose, œuf Courgettes sautées au thym Banane Option végété : Saucisse végétale blé
Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge	Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pain torsadé (Suisse) blé, orge	Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé	Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menus
Lundi 3 août au vendredi 28 août 2026
Les Guifettes



Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
 Salade de maïs et concombre Spaghetti blé Sauce Napolitaine blé, céleri Fromage râpé lait / lactose Eclair au chocolat (France) blé, lait, œuf, soja	Salade verte Steak haché de bœuf (Suisse) froment Jus brun blé, céleri Purée de pommes de terre lait / lactose Gratin d'épinards blé, céleri, lait / lactose Nectarine Option végété : Steak grillé végétarien blé, soja	Gaspacho andalou anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri Sauté de porc (Suisse) Jus à la sauge blé, céleri Spätzli blé, œuf Petits pois et carottes Compote de pomme Option végété : Omelette œuf	Carottes râpées Sauté de dinde (France) Sauce curry blé, lait / lactose, moutarde Riz parfumé Haricots plats Yogourt aux fruits lait / lactose Option végété : Ragoût de pois chiche	Salade batavia Queues de crevettes (ASC Vietnam) crustacé Sauce basilic citronnelle blé, céleri Nouilles sautées à l'huile de sésame blé, sésame Julienne de légumes sauce soja soja Melon Option végété : Sauté de pois et blé blé, soja
Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé	Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pain torsadé (Suisse) blé, orge	Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge	Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menus
Lundi 3 août au vendredi 28 août 2026
Les Guifettes



Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
<p>Salade de betterave</p> <p>Sauté de poulet (Suisse)</p> <p>Jus au romarin blé, céleri</p> <p>Cornettes blé</p> <p>Fromage râpé lait / lactose</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits lait / lactose</p> <p>Option végété :</p> <p>Omelette œuf</p>	<p>Salade batavia</p> <p>Burger de colin (MSC Pacifique Nord-Est) blé, poissons, lait</p> <p>Sauce tartare lait / lactose, moutarde, œuf</p> <p>Blé pilaf blé, céleri</p> <p>Ratatouille blé, céleri</p> <p>Salade de pastèque</p> <p>Option végété :</p> <p>Nuggets végétariens froment, soja</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Boulettes de veau (Suisse) céleri, moutarde</p> <p>Sauce champignons blé, céleri</p> <p>Polenta crémeuse blé, céleri, lait / lactose, œuf</p> <p>Côtes de bettes persillées</p> <p>Prune</p> <p>Option végété :</p> <p>Falafel</p>	<p>Salade coleslaw anhydride sulfureux et sulfites, céleri, moutarde, œuf</p> <p>Rôti de bœuf haché (Suisse) blé, céleri, lait / lactose</p> <p>Sauce maison anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf</p> <p>Pommes de terre country blé, céleri</p> <p>Haricot beurre</p> <p>Pêche jaune</p> <p>Option végété :</p> <p>Steak grillé végétarien blé, soja</p>	<p></p> <p>Salade verte</p> <p>Œuf dur œuf</p> <p>Spaghetti blé</p> <p>Sauce Pesto blé, céleri, lait / lactose, noix de cajou, œuf</p> <p>Fromage râpé lait / lactose</p> <p>Yogourt à la myrtille lait / lactose</p>
<p>Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle</p>	<p>Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé</p>	<p>Pain torsadé (Suisse) blé, orge</p>	<p>Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé</p>	<p>Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Nos sauces à salade :

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