




Menus semaine 23  
du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026  
Les Guifettes



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Salade de carottes et concombres</p> <p>Rouleaux de printemps <i>(blé, céleri, sésame, soja)</i></p> <p>Nouilles sautées <i>(blé, céleri, soja, sésame, œuf)</i></p> <p>Wok de Légumes <i>(blé, soja)</i></p> <p>Tarte coco <i>(gluten., œuf, lait)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Pavé de colin bordelaise <i>(MSC Pacifique Nord)</i> <i>(blé, poisson)</i></p> <p>Riz <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Option Végé :</p> <p>Pané de blé fromage et épinards <i>(gluten, lait/lactose)</i></p>	<p>Velouté de courgettes au fromage frais <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p>Steak haché de bœuf <i>(Suisse)</i></p> <p>Jus au thym <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Blé pilaf <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Côtes de bettes</p> <p>Banane</p> <p>Option Végé :</p> <p>Steak végétalien <i>(gluten, soja)</i></p>	 <p>Salade verte</p> <p>Burger (Suisse) de poulet crunchy <i>(Suisse)</i> <i>(blé, orge, céleri)</i></p> <p>Tomate, oignons, cheddar <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Sauce maison au curry <i>(anhydride sulfureux et sulfite, œuf, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Pommes country <i>(blé)</i></p> <p>Madeleine <i>(France)</i> <i>(blé, œuf, lait/lactose)</i></p> <p>Option Végé :</p> <p>Burger (Suisse) edamame / avocat <i>(gluten, soja)</i></p>	<p>Batônnets de carottes et radis</p> <p>Tortellini au bœuf <i>(Suisse)</i> <i>(gluten, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomates</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Compote pomme-rhubarbe</p> <p>Option Végé :</p> <p>Tortellini ricotta / épinards <i>(gluten, lait/lactose, œuf)</i></p>
<p>Pain mi-blanc (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>	<p>Pain torsadé (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>		<p>Pain paysan (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.


Nos sauces à salade :

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



Menus semaine 24  
du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026  
Les Guifettes



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France)</p> <p>Sauce champignons (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Boulgour (blé, céleri)</p> <p>Épinards à la crème (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Nectarine</p> <p>Option Végé :</p> <p>Emincé végé aux champignons (soja)</p>	<p>Salade batavia</p> <p>Raviolis au bœuf (Suisse) (céleri, gluten, œuf)</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Option Végé :</p> <p>Raviolis au fromage (lait, gluten, œuf)</p>	<p>Salade de courgettes râpées</p> <p>Navarin d'agneau (Irlande) (blé, céleri, moutarde)</p> <p>Polenta crémeuse (blé, céleri, lait/lactose, œuf)</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Option Végé :</p> <p>Boulettes végétariennes sauce façon navarin (blé, lait, moutarde)</p>	<p></p> <p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Yogourt myrtille (lait, lactose)</p>	<p>Salade verte</p> <p>Le Tasty Crousty Aiguillettes de poulet crousty &amp; riz blanc, oignons grillés (Suisse) (gluten, blé)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc à la mangue (lait/lactose)</p> <p>Option Végé :</p> <p>Nuggets végétariens (gluten, soja)</p>
<p>Pain paysan (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc (Suisse) (blé, orge)</p>	<p>Pain torsadé (Suisse) (blé, orge)</p>		<p>Pain pavé BIO (Suisse) (blé)</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

**Nos sauces à salade :**

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



**Menus semaine 25**  
**du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026**  
**Les Guifettes**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <b>Salade verte</b>  <b>Hachis parmentier végétarien</b> <i>(lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i>  <b>Tarte aux pommes</b> <i>(lait/lactose, œuf)</i>	<b>Salade verte</b>  <b>Queues de crevettes</b> <i>(ASC Vietnam)</i> <i>(crustacés)</i>  <b>Sauce coco-curry</b> <i>(blé, céleri, lait/lactose,</i> <i>moutarde)</i>  <b>Riz basmati</b>  <b>Brocolis</b>  <b>Yogourt abricot</b> <i>(lait/lactose)</i>   <b>Option Végé :</b>  <b>Aiguillettes végétales de blé</b> <i>(gluten, lait/lactose, céleri)</i>	<b>Salade de concombres</b>  <b>Filet de poulet</b> <i>(Suisse)</i>  <b>Jus crémé</b> <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i>  <b>Spätzli</b> <i>(blé, œuf)</i>  <b>Aubergines persillées</b>  <b>Compote pomme-fraise</b>   <b>Option Végé :</b>  <b>Emincé végétalien</b> <i>(gluten, soja)</i>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Cordon bleu de dinde</b> <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, soja)</i>  <b>Coulis de tomate au basilic</b>  <b>Cornettes</b> <i>(blé, œuf)</i>  <b>Fromage râpé</b> <i>(lait/lactose)</i>  <b>Haricots plats</b>  <b>Pêche</b>   <b>Option Végé :</b>  <b>Cordon bleu végétarien</b> <i>(gluten, œufs, lait/lactose)</i>	<b>Salade de tomates</b>  <b>Saucisse de porc rôtie</b> <i>(Suisse)</i> <i>(anhydride sulfureux et sulfite)</i>  <b>Sauce moutarde</b> <i>(anhydride sulfureux et sulfite, blé,</i> <i>céleri, lait/lactose, moutarde)</i>  <b>Lentilles braisées</b> <i>(céleri, blé)</i>  <b>Carottes</b>  <b>Melon</b>   <b>Option Végé :</b>  <b>Saucisse végétalienne</b> <i>(gluten, soja)</i>
<b>Pain mi-blanc</b> (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	<b>Pain pavé BIO</b> (Suisse) <i>(blé)</i>	<b>Pain torsadé</b> (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	<b>Pain mi-blanc</b> (Suisse) <i>(blé, orge)</i>	<b>Pain paysan</b> (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



**Nos sauces à salade :**

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



Menus semaine 26  
du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026  
Les Guifettes



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Salade de betteraves</b>  <b>Fish &amp; Chips</b> (Pacifique Nord-Est) (blé, gluten, lait, poisson, œuf)  <b>Sauce tartare allégée</b> (lait/lactose, moutarde, œuf)  <b>Pommes de terre country</b> (blé)  <b>Purée de petits pois</b> (lait/lactose)  <b>Abricot</b>  Option Végé :  <b>Crunchy Vegan</b> (gluten)	<b>Salade verte</b>  <b>Penne intégrale</b> (blé)  <b>Sauce bolognaise</b> (Suisse) (blé, céleri)  <b>Fromage râpé</b> (lait/lactose)  <b>Compote pomme-ananas</b>  Option Végé :  <b>Sauce à l'amatriciana</b> (céleri)	<b>Salade de pastèque</b>  <b>Sauté de poulet basquaise</b> (Suisse) (blé, céleri)  <b>Riz parfumé</b>  <b>Banane</b>  Option Végé :  <b>Sauté de pois et blé façon basquaise</b> (gluten, œuf)	  <b>Salade batavia</b>  <b>Cappelletti tomate et basilic</b> (blé, œuf, soja)  <b>Sauce crémeuse aux courgettes</b> (céleri, blé, lait/lactose)  <b>Fromage blanc aux fruits des bois</b> (lait/lactose)	<b>Dernier jour d'école</b>  <b>Tomates cerises</b>  <b>Bagel (France) au thon</b> (Pacifique Nord-Est) (gluten, sésame, lait/lactose, moutarde, œuf, poisson, anhydride sulfureux et sulfite)  <b>Chips</b>  <b>Nectarine</b>  <b>Muffin</b> (France) (œuf, gluten)  <b>Bouteille d'eau</b>  Option Végé :  <b>Bagel (France) au fromage</b> (gluten, sésame, lactose/lait)
<b>Pain pavé BIO</b> (Suisse) (blé)	<b>Pain mi-blanc</b> (Suisse) (blé, orge)	<b>Pain torsadé</b> (Suisse) (blé, orge)	<b>Pain paysan</b> (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)

