




**Menus semaine 23**  
**du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026**  
**ASIPE**


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

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**  
**ASIPE**

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



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, moutarde)</i>  <b>Riz basmati</b>  <b>Brocolis</b>  <b>Fruit</b>   Option Végé : <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>Fruit</b>   Option Végé : <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>   Option Végé : <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, céleri, lait/lactose, moutarde)</i>  <b>Lentilles braisées</b> <i>(céleri, blé)</i>  <b>Carottes</b>  <b>Melon</b>   Option Végé : <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 BIS noir</b> (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</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  
ASIPE



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

