



école les gentianes le russey

Déjeuner du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Salade composée		Bettrave rouge				Macédoine de légumes			
Plat principaux	Cordon bleu		Hachis parmentier				Cervelet alsacien			
Garnitures	Pâtes		Purée pomme de terre				Rostit			
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage			
Dessert	Fruit de saison		Crème dessert vanille				Yaourt aux fruits			

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



école les gentianes le russey

Déjeuner du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrée	Taboulé		Salade verte								Viande bovine française 
Plat principaux	Poulet à la crème		Œuf dur								Porc français 
Garnitures	Haricots verts sautés		Chou fleur pomme de terre								Volaille française 
Produit laitier	Fromage		Fromage								Agriculture biologique 
Dessert	Salade d'ananas		Compote pomme sans sucre ajouté								Plat végétarien 
											Produit local 
											Poisson frais 
											Cuisiné par nos soins 



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



école les gentianes le russey

Déjeuners du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée	Salade de tomates aux oignons rouges		Pizza				Salade de pommes de terre ciboulette		Concombre à la menthe	
Plat principaux	Samoussa de légumes		Saucisse de toulouse				Sauté de bœuf		Poulet	
Garnitures	Purée de pomme de terre		Carottes persillées				Haricots beurre		Frites	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Compote sans sucre ajouté		Melon				Fruit de saison		Gâteau	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



école les gentianes le russey

Déjeuners du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrée			Betteraves vinaigrette				Terrine de campagne		Carottes rapées	
Plat principaux			Chipolatas grillées				Filet de poisson façon basquaise		Boulettes de veau	
Garnitures			Pommes de terre grenaille				Haricots verts ail et persil		Semoule	
Produit laitier			Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert			Donuts				Ananas frais		Crème dessert	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





école les gentianes le russey

Déjeuners du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	Salade de maïs		Concombre au fromage blanc				Celeri rémoulade		Salade de tomate aux oignons rouges	
Plat principaux	Escalope de dinde viennoise		Couscous pois chiches et légumes				Quenelle de brochet		Roti de porc	
Garnitures	Blé et sauce tomate		Légumes, pois chiches et semoule				Tortis		Rösti	
Produit laitier	Fromage		Fromage				Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison		Compote pomme fraise (s/sucre ajouté)				Fruit de saison		Eclair	

-  Viande bovine française
-  Porc français
-  Volaille française
-  Agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Produit local
-  Poisson frais
-  Cuisiné par nos soins



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN