




Menus semaine 23
du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026
Garderie Pomme-Cannelle



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>Fruit</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>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Pané de blé fromage et épinards <i>(gluten, lait/lactose)</i></p>	<p>Salade du jour</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 <i>(Suisse)</i> 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,</i> <i>œuf, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Pommes country <i>(blé)</i></p> <p>Légume du jour</p> <p>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Burger <i>(Suisse)</i> 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>Légume du jour</p> <p>Compote pomme-rhubarbe</p> <p>Option Végé :</p> <p>Tortellini ricotta / épinards <i>(gluten, lait/lactose, œuf)</i></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 24
du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026
Garderie Pomme-Cannelle

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>Légume du jour</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Option Végé :</p> <p>Raviolis au fromage (lait, gluten, œufs)</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>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Boulettes végétariennes sauce façon navarin (blé, lait, moutarde)</p>	 <p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Légume du jour</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Le Tasty Crousty Aiguillettes de poulet crousty & riz blanc, oignons grillés (Suisse) (gluten, blé)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Nuggets végétariens (gluten, soja)</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
Garderie Pomme-Cannelle



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte Hachis parmentier végétarien <i>(lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i> Légume du jour Fruit	Salade verte Queues de crevettes <i>(ASC Vietnam)</i> <i>(crustacés)</i> Sauce coco-curry <i>(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i> Riz basmati Brocolis Fruit Option Végé : Aiguillettes végétales de blé <i>(gluten, lait/lactose, céleri)</i>	Salade de concombres Filet de poulet <i>(Suisse)</i> Jus crémé <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i> Spätzli <i>(blé, œuf)</i> Aubergines persillées Compote pomme-fraise Option Végé : Emincé végétalien <i>(gluten, soja)</i>	Carottes râpées Cordon bleu de dinde <i>(France)</i> <i>(blé, lait/lactose, soja)</i> Coulis de tomate au basilic Cornettes <i>(blé, œuf)</i> Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i> Haricots plats Pêche Option Végé : Cordon bleu végétarien <i>(gluten, œufs, lait/lactose)</i>	Salade de tomates Saucisse de porc rôtie <i>(Suisse)</i> <i>(anhydride sulfureux et sulfite)</i> Sauce moutarde <i>(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i> Lentilles braisées <i>(céleri, blé)</i> Carottes Melon Option Végé : Saucisse végétalienne <i>(gluten, soja)</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
Garderie Pomme-Cannelle



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de betteraves Fish & Chips (Pacifique Nord-Est) <i>(blé, gluten, lait, poisson, œuf)</i> Sauce tartare allégée <i>(lait/lactose, moutarde, œuf)</i> Pommes de terre country <i>(blé)</i> Purée de petits pois <i>(lait/lactose)</i> Abricot Option Végé: Crunchy Vegan <i>(gluten)</i>	Salade verte Penne intégrale <i>(blé)</i> Sauce bolognaise (Suisse) <i>(blé, céleri)</i> Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i> Légume du jour Compote pomme-ananas	Salade de pastèque Sauté de poulet basquaise (Suisse) <i>(blé, céleri)</i> Riz parfumé Légume du jour Banane Option Végé : Sauté de pois et blé façon basquaise <i>(gluten, œuf)</i>	 Salade batavia Cappelletti tomate et basilic <i>(blé, œuf, soja)</i> Sauce crémeuse aux courgettes <i>(céleri, blé, lait/lactose)</i> Légume du jour Fruit	Tomates cerises Hot-Dog (Suisse) de volaille (Suisse) <i>(lait/lactose, blé, œuf, moutarde)</i> Carotte Vichy Nectarine Option Végé : Saucisse végétarienne <i>(gluten, soja)</i>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Nos sauces à salade :

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

