


Menu
Lundi 29 juin au vendredi 31 juillet 2026
Garderie Pomme-Cannelle

Repas midi

Lundi 29/06	Mardi 30/06	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07
<p>Soupe froide de carottes au lait de coco blé, céleri, lait / lactose</p> <p>Sauté de dinde (France) Sauce champignons blé, céleri, lait / lactose</p> <p>Boulgour pilaf blé, céleri</p> <p>Brocolis</p> <p>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Sauté de pois et blé blé, soja</p>	 <p>Salade batavia</p> <p>Tortellini ricotta / épinards œuf, gluten, lait</p> <p>Coulis de tomate au basilic blé, céleri</p> <p>Fromage râpé lait / lactose</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Queue de limande panée (MSC Pacifique Nord-Est) blé, poisson</p> <p>Quartier de citron</p> <p>Purée de pommes de terre lait / lactose</p> <p>Compotée de poivrons</p> <p>Banane</p> <p>Option Végé :</p> <p>Falafel Sauce fromage blanc anhydride sulfureux et sulfites, lait / lactose</p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Lasagnes de bœuf (Suisse) blé, céleri, lait / lactose, œuf</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Option Végé :</p> <p>Lasagnes de légumes au fromage blé, céleri, lait / lactose, œuf</p>	<p>Salade du jour</p> <p>Emincé de cuisse de poulet (Suisse) Sauce curry blé, lait / lactose, moutarde</p> <p>Riz basmati</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Nectarine</p> <p>Option Végé :</p> <p>Rouleau de printemps blé, céleri, soja</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas midi

Lundi 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07

Vendredi 10/07

Salade de betteraves

Pavé de hoki meunière
(MSC Pacifique Sud-Ouest)
blé, lait / lactose,
moutarde, poisson

Quartier de citron

**Pommes de terre sautées
en persillade**

Chou-fleur béchamel
blé, céleri, lait / lactose

Compote pomme / fraise

Option Végé :

**Tortilla de pommes de
terre**
blé, céleri, lait / lactose,
œuf

Gaspacho andalou
anhydride sulfureux et
sulfites

Vienne de volaille rôtie
(Suisse)

Jus aux oignons
blé, céleri

Rösti de pommes de terre
anhydride sulfureux et
sulfites

Petits pois et carottes

Pêche jaune

Option Végé :

Saucisse végétale
blé

Carottes râpées

Boulettes de veau
(Suisse)
céleri, moutarde

Jus aux épices
blé, céleri

Semoule au bouillon
blé, céleri

Légumes couscous
blé, céleri

Fruit

Option Végé :

**Couscous de légumes et
pois chiche aux épices
orientales**
Blé, céleri



Salade batavia

**Dahl de lentilles corail
aux courges et lait de
coco**
anhydride sulfureux et
sulfites, blé, céleri, lait /
lactose, moutarde

Riz blanc

Légumes du jour

Fruit

**Salade de tomates au
basilic**

Steak haché de bœuf
(Suisse)
froment

Jus brun
blé, céleri

Risoni
blé

Fromage râpé
lait / lactose

Aubergines à la tomate

Fruit

Option Végé :

Steak grillé végétarien
blé, soja

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Menu
Lundi 29 juin au vendredi 31 juillet 2026
Garderie Pomme-Cannelle

Repas midi

Lundi 13/07



Salade de maïs

Cappellini ricotta, tomate, basilic

blé, lait / lactose, œuf

Sauce tomate

blé, céleri

Fromage râpé

lait / lactose

Légumes du jour

Compote pomme / banane

Mardi 14/07

Soupe glacée de courgettes au fromage frais

blé, céleri, lait / lactose

Ragoût de porc

(Suisse)

Jus aux poivrons

blé, céleri

Polenta crémeuse

blé, céleri, lait / lactose, œuf

Prune

Option Végé :

Ragoût de blé

gluten, blé, œuf

Mercredi 15/07

Salade du jour

Filet de poulet

(Suisse)

Sauce maison

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf

Pommes de terre grenaille sautées

Tomate provençale

Fruit

Option Végé :

Omelette

œuf

Jeudi 16/07

Tomates cerises

Filet de saumon

(ASC Norvège)
poisson

Sauce citron

anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, poisson

Ratatouille

Linguine

blé

Nectarine

Option Végé :

Falafel

Sauce fromage blanc

anhydride sulfureux et sulfites, lait / lactose

Vendredi 17/07

Salade batavia

Rôti de dinde

(Suisse)

Sauce moutarde

anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait / lactose, moutarde

Riz pilaf

blé, céleri

Carottes rondelles

Fruit

Option Végé :


Riz cantonais végétarien

blé, céleri, œuf

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.


Menu
Lundi 29 juin au vendredi 31 juillet 2026
Garderie Pomme-Cannelle

Repas midi

Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
<p>Salade de céleri céleri</p> <p>Saucisse de veau (Suisse)</p> <p>Sauce tomate blé, céleri</p> <p>Pommes de terre country blé</p> <p>Courgettes sautées au thym</p> <p>Nectarine</p> <p>Option Végé :</p> <p>Saucisse végétale Blé</p>	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Colin aux herbes (Pacifique Sud-Est) poisson</p> <p>Sauce tartare lait / lactose, moutarde, œuf</p> <p>Riz basmati</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Option Végé :</p> <p>Nuggets végétariens froment, soja</p>	 <p>Salade batavia</p> <p>Tortellini ricotta / épinards blé, lait / lactose, œuf</p> <p>Coulis de tomate à l'origan et petits légumes blé, céleri</p> <p>Fromage râpé lait / lactose</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté glacé de petits pois à l'estragon blé, céleri, lait / lactose</p> <p>Steak haché de bœuf (Suisse) froment</p> <p>Sauce au paprika blé, céleri</p> <p>Purée de pommes de terre lait / lactose</p> <p>Brocolis</p> <p>Fruit</p> <p>Option Végé :</p> <p>Steak grillé végétarien blé, soja</p>	<p>Salade du jour</p> <p>Sauté de poulet (Suisse)</p> <p>Jus au romarin blé, céleri</p> <p>Quinoa tomates blé, céleri</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pêche jaune</p> <p>Option Végé :</p> <p>Sauté de pois et blé blé, soja</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

Repas midi

Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France)</p> <p>Sauce estragon blé, céleri, lait / lactose, œuf</p> <p>Blé pilaf blé, céleri</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Pomme</p> <p>Option végété :</p> <p>Omelette œuf</p>	<p>Salade verte</p> <p>Spaghetti blé</p> <p>Sauce bolognaise (Suisse) blé, céleri</p> <p>Fromage râpé lait / lactose</p> <p>Légumes du jour</p> <p>Fruit</p> <p>Option végété :</p> <p>Sauce napolitaine blé, céleri</p>	<p>Gaspacho andalou anhydride sulfureux et sulfites</p> <p>Boulettes de poulet (Suisse)</p> <p>Sauce soja blé, céleri, soja</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Wok de légumes blé, sésame, soja</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Option végété :</p> <p>Boulettes de légumes gluten, lait/lactose, moutarde, œuf</p>	<p></p> <p>Salade du jour</p> <p>Quiche au fromage blé, lait / lactose, œuf</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sticks de colin croustillants (MSC Pacifique Nord) blé, poisson</p> <p>Sauce mayonnaise citronnée anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf</p> <p>Pommes de terre sautées au thym</p> <p>Tomate rôtie aux herbes</p> <p>Nectarine</p> <p>Option végété :</p> <p>Aiguillettes végétales de blé, épinards et féta céleri, gluten, lait/lactose, œuf</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.