

# Menus Crèches Fourchette Verte semaine 23 du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

<p>Salade de maïs et concombre</p> <p>Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja <i>(blé, céleri, soja, sésame, œuf)</i></p> <p>Petits pois et carottes <i>(blé, céleri, soja)</i></p> <p>Fromage blanc <i>(lait/lactose)</i></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Pavé de colin bordelaise (MSC Pacifique Nord) <i>(blé, poisson)</i></p> <p>Riz <i>(blé, céleri)</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Fraises</p>		<p>Salade verte GRTA</p> <p>Poulet crunchy (Suisse) <i>(blé, orge, céleri)</i></p> <p>Sauce maison au curry <i>(anhydride sulfureux et sulfite, œuf, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Haricots verts</p> <p>Madeleine (France) <i>(blé, œuf, lait/lactose)</i></p>	<p>Batônnets de carottes GRTA et radis</p> <p>Tortellini ricotta épinards <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p> <p>Coulis de tomates</p> <p>Fromage râpé <i>(lait/lactose)</i></p> <p>Compote pomme-rhubarbe</p>
<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) <i>(blé, orge)</i></p>	<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) <i>(blé)</i></p>		<p>Pain BIS noir GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>	<p>Pain paysan GRTA (Suisse) <i>(blé, lait, orge, seigle)</i></p>

*Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.*



**Nos sauces à salade :**

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



# Menus Crèches Fourchette Verte semaine 24 du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



Lundi	 Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs</p> <p>Emincé de dinde (France) Sauce champignons (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Boulgour (blé, céleri)</p> <p>Gratin d'épinards (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille (blé)</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p> <p>Yogourt nature (lait/lactose)</p>		<p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Dos de colin croustillant (MSC Pacifique Nord) (blé, poisson)</p> <p>Sauce tartare allégée (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Purée de pommes de terre GRTA (lait/lactose)</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Clafoutis à l'abricot (blé, œuf, lait/lactose)</p>
<p>Pain paysan GRTA (Suisse) (blé, lait, orge, seigle)</p>	<p>Pain mi-blanc GRTA (Suisse) (blé, orge)</p>			<p>Pain pavé GRTA BIO (Suisse) (blé)</p>

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.


**Nos sauces à salade :**

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



# Menus Crèches Fourchette Verte semaine 25 du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
<p><b>Carottes râpées GRTA</b></p> <p><b>Cornettes</b> <i>(blé, œuf)</i></p> <p><b>Coulis de tomates au basilic</b></p> <p><b>Fromage râpé</b> <i>(lait/lactose)</i></p> <p><b>Haricots plats</b></p> <p><b>Pêche</b></p>	<p><b>Salade verte GRTA</b></p> <p><b>Queues de crevettes</b> <i>(ASC Vietnam) (crustacés)</i></p> <p><b>Sauce coco-curry</b> <i>(blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p><b>Riz basmati</b></p> <p><b>Brocolis</b></p> <p><b>Yogourt nature</b> <i>(lait/lactose)</i></p>		<p><b>Salade verte GRTA</b></p> <p><b>Cannelloni ricotta épinard gratinés à la mozzarella</b> <i>(lait/lactose, blé, céleri, œuf)</i></p> <p><b>Fromage blanc à la myrtilles</b> <i>(lait/lactose)</i></p>	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p><b>Saucisse de porc rôtie</b> <i>(Suisse) (anhydride sulfureux et sulfite)</i></p> <p><b>Sauce moutarde</b> <i>(anhydride sulfureux et sulfite, blé, céleri, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p><b>Lentilles braisées</b> <i>(céleri, blé)</i></p> <p><b>Carottes GRTA</b></p> <p><b>Melon</b></p>
<b>Pain mi-blanc GRTA (Suisse)</b> <i>(blé, orge)</i>	<b>Pain pavé GRTA BIO (Suisse)</b> <i>(blé)</i>		<b>Pain BIS noir GRTA (Suisse)</b> <i>(blé, lait, orge, seigle)</i>	<b>Pain paysan GRTA (Suisse)</b> <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)*



# Menus Crèches Fourchette Verte semaine 26 du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



Lundi	 Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade de betterave</b></p> <p><b>Anneaux de calamars à la romaine</b> (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf)</p> <p><b>Sauce tartare allégée</b> (lait/lactose, moutarde, œuf)</p> <p><b>Pommes de terre country GRTA</b> (blé)</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Abricot</b></p>	<p><b>Salade batavia GRTA</b></p> <p><b>Cornettes, sauce crémeuse aux courgettes</b> (blé, céleri, lait/lactose, œuf)</p> <p><b>Fromage râpé</b> (lait/lactose)</p> <p><b>Chou-fleur persillé</b></p> <p><b>Yogourt nature GRTA</b> (lait/lactose)</p>		<p><b>Salade verte GRTA</b></p> <p><b>Penne intégrales,</b> (blé) <b>sauce napolitaine</b> (blé, céleri)</p> <p><b>Fromage râpé</b> (lait/lactose)</p> <p><b>Salade de fruits</b></p>	<p><b>Carottes GRTA râpés</b></p> <p><b>Sauté de porc</b> (Suisse)</p> <p><b>Jus à la sauge</b> (blé, céleri)</p> <p><b>Polenta crémeuse</b> (blé, céleri, lait/lactose, œuf)</p> <p><b>Tomate provençale</b> (blé, céleri)</p> <p><b>Tarte pomme-cassis</b> (blé, œuf, lait/lactose)</p>
<b>Pain pavé GRTA BIO (Suisse)</b> (blé)	<b>Pain mi-blanc GRTA (Suisse)</b> (blé, orge)		<b>Pain paysan GRTA (Suisse)</b> (blé, lait, orge, seigle)	<b>Pain BIS noir GRTA (Suisse)</b> (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)

