

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



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

<p><b>Salade de maïs et concombre</b></p> <p><b>Nouilles sautées à la cantonaise sauce soja</b> <i>(blé, céleri, soja, sésame, œuf)</i></p> <p><b>Petits pois et carottes</b> <i>(blé, céleri, soja)</i></p>	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p><b>Pavé de colin bordelaise</b> <i>(MSC Pacifique Nord)</i> <i>(blé, poisson)</i></p> <p><b>Riz</b> <i>(blé, céleri)</i></p> <p><b>Brocolis</b></p>	<p><b>Velouté de courgettes au fromage frais</b> <i>(blé, céleri, lait/lactose)</i></p> <p><b>Steak haché de bœuf</b> (Suisse) <b>Jus au thym</b> <i>(blé, céleri)</i></p> <p><b>Blé pilaf</b> <i>(blé, céleri)</i></p> <p><b>Côtes de bettes</b></p>	<p><b>Salade verte GRTA</b></p> <p><b>Poulet crunchy</b> <i>(Suisse)</i> <i>(blé, orge, céleri)</i></p> <p><b>Sauce maison au curry</b> <i>(anhydride sulfureux et sulfite,</i> <i>œuf, lait/lactose, moutarde)</i></p> <p><b>Pommes de terre country</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p>	<p><b>Batônnets de carottes GRTA et radis</b></p> <p><b>Tortellini ricotta épinards</b> <i>(blé, lait/lactose, œuf)</i></p> <p><b>Coulis de tomates</b></p> <p><b>Fromage râpé</b> <i>(lait/lactose)</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>Salade batavia GRTA</p> <p>Raviolini ratatouille (blé)</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé (lait/lactose)</p>	<p>Velouté froid de petits pois à la menthe (blé, céleri, lait/lactose)</p> <p>Navarin d'agneau (Irlande) (blé, céleri, moutarde)</p> <p>Polenta crémeuse (blé, céleri, lait/lactose, œuf)</p> <p>Carottes rondelles GRTA</p>	<p>Salade coleslaw (moutarde, œuf, lait/lactose)</p> <p>Pizza au fromage (blé, lait/lactose)</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>

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**

**Carottes râpées GRTA**

**Cornettes**  
*(blé, œuf)*

**Coulis de tomates au basilic**

**Fromage râpé**  
*(lait/lactose)*

**Haricots plats**

**Mardi**

**Salade verte GRTA**

**Queues de crevettes**  
*(ASC Vietnam)  
(crustacés)*

**Sauce coco-curry**  
*(blé, céleri, lait/lactose,  
moutarde)*

**Riz basmati**

**Brocolis**

**Mercredi**

**Salade de concombres**

**Filet de poulet**  
*(Suisse)*

**Jus crémé**  
*(blé, céleri, lait/lactose)*

**Spätzli**  
*(blé, œuf)*

**Aubergines persillées**

 **Jeudi**

**Salade verte GRTA**

**Cannelloni ricotta épinard  
gratinés à la mozzarella**  
*(lait/lactose, blé, céleri, œuf)*

**Vendredi**

**Salade de tomates**

**Saucisse de porc rôtie**  
*(Suisse)  
(anhydride sulfureux et sulfite)*

**Sauce moutarde**  
*(anhydride sulfureux et sulfite, blé,  
céleri, lait/lactose, moutarde)*

**Lentilles braisées**  
*(céleri, blé)*

**Carottes GRTA**

*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
<b>Salade de betterave</b>	<b>Salade batavia GRTA</b>		<b>Salade verte GRTA</b>	<b>Carottes GRTA râpés</b>
<b>Anneaux de calamars à la romaine</b> (Pacifique Nord-Est) (blé, mollusque, œuf)	<b>Cornettes, sauce crémeuse aux courgettes</b> (blé, céleri, lait/lactose, œuf)	<b>Salade de pastèque</b>	<b>Penne intégrales,</b> (blé) <b>sauce napolitaine</b> (blé, céleri)	<b>Sauté de porc</b> (Suisse)
<b>Sauce tartare allégée</b> (lait/lactose, moutarde, œuf)	<b>Fromage râpé</b> (lait/lactose)	<b>Sauté de poulet basquaise</b> (Suisse) (blé, céleri)	<b>Fromage râpé</b> (lait/lactose)	<b>Jus à la sauge</b> (blé, céleri)
<b>Pommes de terre country GRTA</b> (blé)	<b>Chou-fleur persillé</b>	<b>Riz parfumé</b>		<b>Polenta crémeuse</b> (blé, céleri, lait/lactose, œuf)
<b>Ratatouille</b>				<b>Tomate provençale</b> (blé, céleri)

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

## Nos sauces à salade :

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

