



Menu Crèche

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

Sem 33	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	<p>Soupe de carottes ***</p> <p>Risotto aux légumes et copeaux de grana padano ***</p> <p>Yogourt myrtille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	<p>Kiri Riz Carotte</p>	<p>Provenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) garantie suisse ou précisée sur le menu Canard, autres volailles : garantie pays voisins ou précisée sur le menu Poissons : garantie Europe ou précisée sur le menu Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu 	<p>Fruits frais ***</p> <p>Pain Babybel</p>
Mardi	<p>Salade de betterave rouge* ***</p> <p>Emincé de poulet à la moutarde Blé gourmet en pilaf (1) Epinards en branches ***</p> <p>Pomme du domaine de la source</p>	<p>Sans gluten/ sans lactose : Polenta au bouillon</p>	<p>Poulet Pâtes Epinard</p>	<p>Allergènes :</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Tartelettes abricot Verre de lait</p>
Mercredi	<p>Crème de courge locale ***</p> <p>Saumon grillé (NO) (5) Pommes natures Brocoli en rosette ***</p> <p>Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	<p>Saumon Pomme de terre Brocoli</p>	<p>Information sur les labels :</p> <p>* un aliment ne correspond pas aux exigences du label fait maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du label fait maison</p> <p>Le programme de certification Ecocook Sustainable Restaurant nous permet d'évaluer notre niveau de durabilité, de mettre en place des stratégies et de garantir nos bonnes pratiques pour la santé des personnes et de la planète</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yoghourt Nature</p>
Jeudi	<p>Rémoulade de céleri (2.7) ***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce grand veneur Spätzli maison (1.2.6) Chou rouge confit aux pommes ***</p> <p>Poire du domaine de la source</p>	<p>Sans gluten/ lactose : Patate douce Rémoulade adaptée</p>	<p>Bœuf Polenta Chou-fleur</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Tresse chocolat</p>	
Vendredi	<p>Crème de poireaux ***</p> <p>Tajine de couscous de maïs aux légumes et falafel* ***</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>Œuf Semoule de blé Courge</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yoghourts fruits Biscuits</p>	

Bon appétit !

Retrouvez nos menus, des recettes et tant d'autres sur notre newsletter et nos réseaux sociaux.
Tous nos menus sont contrôlés par notre partenaire diététique Matrix Nutrition, à Fribourg.

