



Menu Crèche

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Velouté de légumes (1,2) *** Poulet au curry (12) Riz créole Salade de chou chinois au sésame *** Purée de pomme à la cannelle	Végétarien : Quorn au curry (6) Sans lactose / gluten : Potage adapté	Poulet Riz Brocoli	• Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu • Autres volailles : Précisée sur le menu • Poissons : garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu	Fruits frais *** Barre de céréales Yoghourt nature
Mardi	Soupe aux pois *** Spaghetti à la carbonara végétarienne (1,2,8) Salade de céleri (7) *** Crème vanille au lait fribourgeois (2)	Sans lactose : Sauce carbo adaptée Crème vanille délactosée Sans gluten : Spaghetti sans gluten	Kiri Pâte Céleri	• Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu	Fruits frais *** Madelaine Compote de pommes
Mercredi	Salade de maïs* et chou blanc *** Râgout de bœuf Purée de pomme de terre locale (2) Légumes racines *** Poire à croquer de la Ferme de la Source	Végétarien : Boulette végétarienne (1,6,8) Sans lactose : Purée délactosée	Bœuf Pomme de terre Fenouil	Allergènes : 	Fruits frais *** Pain Babybel
Jeudi	Potage aux brocolis *** Dahl de lentilles corail Dès de tofu bio (8) Salade de carottes râpées *** Yogourt de laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Yogourt délactosé	Tofu Pois chiche Carotte	12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde	Fruits frais *** Crêpes party
Vendredi	Potage florentine *** Filet d'églefin poché (5) Sauce aux câpres Quinoa bicolore bio Petits pois étuvés *** Crème caramel maison (2)	Végétarien : Haloumi sauce aux câpres Sans lactose : Crème caramel délactosée	Poisson Semoule de blé Petit pois	Information sur les labels : * un aliment ne correspond pas aux exigences du label fait maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du label fait maison 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	Fruits frais *** Goûter surprise



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.

