



Menu Crèche

Semaine du 6 au 10 février 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Soupe de lentilles *** Coquillettes façon risotto aux champignons (1.2) Salade de brocolis *** Séré à la banane (2)	Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Sauce sans lactose Yogourt sans lactose	Kiri Pâtes 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 *** Barres de céréales Compote de pommes
Mardi	Soupe aux légumes (1.2) *** Roti de porc et son jus Boulgour IP Suisse (1) Dès de carottes sautés *** Pomme à croquer de la Ferme de la Source	Végétarien/sans porc : Emincé de quorn et son jus Sans gluten/sans lactose : Soupe adaptée Riz	Veau Boulgour Carotte	• Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu	Fruits frais *** Yoghourt nature Biscuits céréales
Mercredi	Salade d'endive et verte *** Filet de truite (IT) sauce à l'estragon (5) Purée de patate douce Rosette de romanesco *** Yogourt de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Paneer à l'estragon Sans lactose Yogourt sans lactose	Poisson Patate douce Chou-fleur		Fruits frais *** Goûter fait par les enfants
Jeudi	Rémoulade de céleri à la pomme (7) *** Couscous oriental (1) Poulet et merguez douce *** Compote de pruneaux à la cannelle	Végétarien : Ragout de pois chiche Sans gluten : Couscous de maïs	Poulet Semoule de blé Céleri	 12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde	Fruits frais *** Yoghourt aux fruits Galette à l'épeautre
Vendredi	Soupe aux choux *** Hachis parmentier végétal (8) Saladine de radis noir *** Crème à l'Ovomaltine* (1.2)	Sans lactose : Crème chocolat sans lactose	Œuf Pomme de terre 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 *** Pain Confiture



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.

