



Menu Crèche

Semaine du 13 au 17 mars 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	<p>Potage de lentilles ***</p> <p>Tartiflette revisitée (2) Salade batavia ***</p> <p>Yogourt à la vanille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans lactose : Tartiflette adaptée Yogourt sans lactose</p>	<p>Œuf Pomme de terre Petit pois</p>	<p>Provenance :</p> <p> • Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu</p> <p>• Autres volailles : Précisée sur le menu</p> <p> • Poissons : garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</p> <p>• Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Chausson poire à l'épeautre</p>
Mardi	<p>Salade coleslaw ***</p> <p>Pavé de lieu noir FAO27 au citron (5) Purée de patate douce Rosettes de brocoli ***</p> <p>Pomme gala de la Ferme de la Source</p>	<p>Végétarien : Saucisse végétale (1,6,8)</p>	<p>Poisson Patate douce Brocoli</p>	<p> • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yoghourt aux fruits Galette de maïs</p>
Mercredi	<p>Rémoulade de céleri (7) ***</p> <p>Poulet à la moutarde (12) Fusilli à l'huile d'olive (1) Carottes en rondelles ***</p> <p>Compote de poires locales</p>	<p>Végétarien : Quorn à la moutarde (6)</p> <p>Sans gluten : Pâtes sans gluten</p>	<p>Poulet Pâtes Carotte</p>	<p>Allergènes :</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Pain Fromage frais</p>
Jeudi	<p>Crème de panais ***</p> <p>Dès de tofu Bio au curry (8,12) Riz sauté aux légumes Façon asiatique ***</p> <p>Brownies maison (1,2,10)</p>	<p>Sans gluten/lactose : Pavé de polenta</p>	<p>Tofu Riz Panais</p>	<p>12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde</p> <p>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</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 Pélerines</p>
Vendredi	<p>Salade d'endives ***</p> <p>Chili con carne (haricots rouge*) Boullgour IP suisse (1) Jardinière de légumes ***</p> <p>Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien : Chili végé (8)</p> <p>Sans gluten : Couscous de maïs</p>	<p>Bœuf Pois chiches Haricot vert</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Compote de pomme Pain d'épice</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.

