



Menu Crèche

Semaine du 20 au 24 mars 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	<p>Potage crécy ***</p> <p>Chipolata de poulet (2) Sauce moutarde (12) Quinoa IP suisse Epinards en branches ***</p> <p>Pomme gala de la ferme de la source à croquer</p>	<p>Végétarien, sans lactose : Steak végétal* (1.6.8) Sauce moutarde (12)</p>	<p>Poulet Polenta Epinard</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>Allergènes :</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>Petit suisse Blévita</p>
Mardi	<p>Potage crème d'avoine (1) ***</p> <p>Spaghetti à la bolognaise de soja (1.8) Fromage râpé Salade verte et maïs et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Crème au chocolat au lait fribourgeois (2)</p>	<p>Sans gluten : Potage de légumes Spaghetti sans gluten</p> <p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	<p>Œuf Pâtes Brocoli</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Roulée à la confiture de fraise</p>
Mercredi	<p>Salade batavia et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Filet de carrelet pané aux cornflakes (FAO27) (1.5.6) Sauce tartare allégée (12) Blé dur en pilaf (1) Petits pois à la française ***</p> <p>Poire conférence</p>	<p>Végétarien : Omelette nature (6)</p> <p>Sans gluten : Filet de carrelet vapeur (5) Couscous de maïs</p>	<p>Poisson Semoule de blé Petit pois</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Yoghourt nature Cœur de France</p>
Jeudi	<p>Potage aux légumes ***</p> <p>Tranche de jambon gruyérien Jus aux herbes Gratin dauphinois (2) Haricots verts braisés ***</p> <p>Yogourt à la myrtille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien/sans porc : Emincé végétal* (1.6.8) et jus aux herbes</p> <p>Sans lactose : Gratin dauphinois sans lactose Yogourt délactosé</p>	<p>Veau Pomme de terre Haricot vert</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Compote de pomme Pain d'épice</p>
Vendredi	<p>Salade pain de sucre locale et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Emincé de quorn au curry (6.12) Riz basmati Duo de carottes au cumin ***</p> <p>Crème au lait et miel fribourgeois (2)</p>	<p>Sans lactose : Crème au miel sans lactose</p>	<p>Tofu Riz Carotte</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Goûter surprise</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.

