



Menu Crèche

Semaine du 02 au 06 octobre 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés		 Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Crème de légumes *** Queue de limande jaune panée* (1,5) (FAO21) quartier de citron Bio Blé gourmand en pilaf (1) Haricots verts braisés *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Filet de poisson poché (5) Végétarien : Quenelle (1.6) sauce citron Sans lactose : Yogourt dé lactosé	Poisson Semoule de blé Haricot vert	Provenance :  • 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 Allergènes : 	Fruits frais *** Tartelette à l'abricot
Mardi	Velouté de potimarron *** Pâtes sauce carbonara de tofu fumé bio (1.2.8) Salade de carottes râpées (6.12) *** Pomme à croquer de la ferme de la source	Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Sauce carbonara sans lactose	Tofu Pâte Courge		Dips de légumes frais *** Yoghourt nature Cœur de France
Mercredi	Rémoulade de céleri (6.7) *** Sauté de porc aux champignons Pommes de terre écrasées Carottes vichy *** Pruneaux	Végétarien : Sauté de quorn aux champignons (6) Sans porc : Sauté de poulet aux champignons	Poulet Pomme de terre Carotte		Fruits frais *** Meringue Double crème
Jeudi	Crème de panais *** Dahl de lentilles corail et riz basmati bio Pain naan (1) Chou-fleur à la vapeur *** Compote de poire à la cannelle	Sans gluten : Pain sans gluten	Kiri Riz Chou-fleur	12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde 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 bonne pratique s pour la santé des personne et de la planète	Dips de légumes frais *** Pain Chocolat
Vendredi	Salade de chou blanc aux pommes *** Emincé de bœuf au thym Polenta crémeuse (2) Colrave en batônnets *** Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Emincé végétal au thym(1.6) Sans lactose : Polenta au bouillon Yogourt dé lactosé	Bœuf Polenta Chou-fleur		Fruits frais *** Compote de pomme Galette de maïs



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.

