



Menu Crèche

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	Salade de carottes râpées (6.12) *** Falafel (1.2.12) sauce yogourt (2) Couscous bio aux raisins secs (1) Batônnetts de courgettes *** Prune de la ferme de la source	Sans gluten : Dès de tofu Bio Couscous de maïs Sans lactose : Dès de tofu Bio Sauce yogourt sans lactose	Tofu Semoule de blé Carotte	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	Fruits frais *** Compote de pomme Biscuits aux cranberries
Mardi	Salade de concombre et feta (2) *** Poulet au curry (12) Riz basmati bio Mélimélo de légumes (7) *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Ragout de paneer (2) au curry (12) Sans lactose : Salade de concombre Yogourt sans lactose	Poulet Riz Chou-fleur	Allergènes : 	Fruits frais *** Coquins
Mercredi	Potage aux légumes *** Emincé de quorn (6) Polenta au grana padano (2) Bouquet de brocoli *** Fruit	Sans lactose : Polenta au bouillon	Œuf Polenta Brocoli	Fruits frais *** Yogourt aux fruits Blévita	
Jeudi	Salade de courgette *** Rôti haché de bœuf sauce moutarde (1.12) Pommes boulangères Tomate provençale *** Compote de pomme banane	Sans gluten : Boulettes de bœuf sauce moutarde (12) Végétarien : Jack fruit Sauce moutarde (12)	Bœuf Pomme de terre Courgette	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	Dips de légumes frais *** Yogourt nature Galettes d'épeautre
Vendredi	Soupe froide de concombre *** Pavé de lieu noir grillé sauce citron (5) Quinoa IP suisse Haricots verts *** Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Boulettes végétariennes (1.8) Sans lactose : Yogourt sans lactose	Poisson Patate douce Haricot vert	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	Dips de légumes frais *** Cuchaule Moutarde de bénichon



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.

