





Menu Crèche

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Soupe de potimarron (12) *** Vol au vent végétarien (1.2.8) (tofu, champignons) Riz pilaf Rosette de brocoli vapeur *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Sauce sans lactose Yogourt délactosé Sans gluten : Fleuron sans gluten et sans lactose	Tofu Riz Courge	 • 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 Barre de céréales
Mardi	Salade de betterave rouge* (6.12) *** Sauté de poulet à la moutarde (12) Blé gourmet (1) Epinards en branches *** Pomme Opale du domaine de la source	Végétarien : Quorn émincé à la moutarde (6.12) Sans gluten : Quinoa	Poulet Semoule de blé Epinards	Allergènes : 	Fruits frais *** Lait Céréales
Mercredi	Tour de suisse : Neuchâtel Potage aux légumes *** Pavé d'omble (ISL) à la sauce neuchâteloise (5) Pomme nature Rosettes de romanesco *** Taillaule neuchâteloise (sans raisins pour les crèches) (1.2)	Végétarien : Quenelle sauce neuchâteloise Sans gluten, lactose : Gâteau au citron	Poisson Pomme de terre Chou-fleur		Fruits frais *** Yogourt aux fruits Gallettes de maïs
Jeudi	Salade de carottes (6.12) *** Civet de cerf (EU) aux aïelles Bavettes au beurre (1) Choux de Bruxelles glacés *** Poire conférence de la ferme de la source	Végétarien : Yasoya au curry (8.12) Sans gluten : Pâtes sans gluten	Dinde Pâtes Carottes	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	Fruits frais *** Yoghourt nature Pélerine
Vendredi	Crème de panais *** Boulettes de falafel Sauce yogourt (2) Couscous aux épices (1) Légumes couscous (7) *** Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Sauce délactosée Yogourt sans lactose Sans gluten : Couscous de maïs	Œuf Semoule de blé Panais	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 *** Goûter surprise



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.

