






Menu Crèche

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Rémoulade de céleri (6.7.12) *** Filet de poisson pané (1) sauce blanche citronnée (2) Boulgour (1) Rosette de chou-fleur au curcuma *** Clémentine (ES)	Végétarien : Tranche panée végétarienne* Sans lactose : Sans blanche sans lactose Sans gluten : Filet de poisson poché	Poisson Polenta Chou-fleur	<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>	Fruits frais *** Pain Kiri
Mardi	Soupe aux choux *** Hachis parmentier (2) (porc) Salade iceberg Bio (6.12) *** Séré aux fruits aux fruits de la passion (2)	Végétarien : Hachis parmentier végétarien (8) Sans lactose/ sans porc Hachis parmentier de volaille sans lactose	Bœuf Patate douce Epinard	<p>Allergènes :</p> 	Fruits frais *** Compote de pomme Biscuits aux céréales
Mercredi	Soupe de carottes *** Risotto à la courge et au grana padano Salade de betterave*(6.12) *** Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Yogourt délactosé	Kiri Riz Courge		Fruits frais *** Banane et chocolat fondue
Jeudi	Soupe de brocoli *** Spaghetti (1) à la bolognaise de lentilles Fromage râpé Salade feuille de chêne de la ferme de la source (6.12) *** Compote de pommes aux coings	Sans gluten : Spaghetti sans gluten	Oeuf Pâte Brocoli	<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>	Fruits frais *** Yoghourt nature Biscuits
Vendredi	Bouillon aux petites pâtes *** Roti haché (1) sauce aux champignons Pommes sautées Jardinière de légumes *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten/ sans porc : Boulettes de bœuf Végétarien : Falafel Sans lactose : Yogourt délactosé	Veau Pomme de terre Carotte	<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>	Fruits frais *** Pomme au four À la Cannelle Fait par les enfants



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.

