




Menu Crèche

Semaine du 12 au 16 février 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	<p>Potage bâlois (1) ***</p> <p>Saucisse de volaille (2) sauce aux oignons Fusilli Bio (1) Petits pois et carottes ***</p> <p>Pomme à croquer de la ferme de la source</p>	<p>Sans gluten : Potage aux légumes Pâtes sans gluten</p> <p>Sans lactose : Saucisse de Vienne</p> <p>Végétarien : Saucisse végétale 1.8</p>	<p>Poulet Riz Petit pois</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>Fruits frais ***</p> <p>Merveilles de carnaval Verre de lait</p>
Mardi	<p>Potage Parmentier ***</p> <p>Galette de sarrasin* florentine et fromage (2) Salade de betterave* ***</p> <p>Banane</p>	<p>Sans lactose : Galette florentine sans lactose</p>	<p>Kiri Polenta Carotte</p>	<p>Allergènes :</p> 	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yoghourt Nature Barre de céréales</p>
Mercredi	<p>Crème de légumes ***</p> <p>Dahl de lentilles corail Pain naan* (1) Rosette de chou-fleur ***</p> <p>Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten : Pain sans gluten</p> <p>Sans lactose : Yogourt sans lactose</p>	<p>Œuf Polenta Chou-fleur</p>		<p>Fruits frais ***</p> <p>Chaussons aux pommes Fait par les enfants</p>
Jeudi	<p>Velouté de courge ***</p> <p>Spaghetti à la bolognaise (1.) Fromage râpé Chou chinois en salade (6.12) ***</p> <p>Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten : Spaghetti sans gluten</p> <p>Végétarien : Bolo végétale</p> <p>Sans lactose : Yogourt sans lactose</p>	<p>Bœuf Pâte Fenouil</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>Fruits frais ***</p> <p>Pain Fromage d'Italie</p>
Vendredi	<p>Salade de carottes (6.12) ***</p> <p>Filet de sébaste grillée (IS) sauce aux câpres (5) Pomme safranée Haricots verts braisés ***</p> <p>Compote de poire de la ferme de la source à la vanille</p>	<p>Végétarien : Piccata de tofu 1.6.8</p>	<p>Poisson Patate douce Haricot vert</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>Yoghourt aux fruits Galette d'épautre</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.

