



Menu Crèche

Semaine du 5 au 9 février 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	<p>Soupe de légumes ***</p> <p>Œufs d'Épagny brouillés au fromage (6) Pomme nature Epinards hachés ***</p> <p>Pomme Idared de la ferme de la source</p>		<p>Œuf Patate douce Epinard</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>Yogourt aux fruits Madeleine</p>
Mardi	<p>Velouté de chou-fleur ***</p> <p>Dos de colin poché sauce citron FAO61 (5) Ragout d'haricots rouges Courge en mousseline ***</p> <p>Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien : Tranche de carottes et sarrasin (1.2.6)</p> <p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	<p>Poisson Polenta Courge</p>	<p>Allergènes :</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Compote de pomme Pain d'épice</p>
Mercredi	<p>Crème de panais ***</p> <p>Blanquette de poulet aux champignons Mélange de céréales (1) Julienne de légumes étuvée (7) ***</p> <p>Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien : Blanquette de quorn (6)</p> <p>Sans gluten : Quinoa IP Suisse</p> <p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p>	<p>Poulet Riz Panais</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Cake à la banane Fait par les enfants</p>	
Jeudi	<p>Soupe aux choux ***</p> <p>Tortelloni tricolore au basilic (1.2.6) Sauce crème (2) Salade russe (6.12) ***</p> <p>Poire beurrée boscop de la ferme de la source</p>	<p>Sans gluten /lactose : Fiori tomate et mozzarella (6) Sauce crème</p>	<p>Kiri Pâte Chou-fleur</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.</p> <p>Le quorn ne répond pas aux exigences du label fait maison</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>Pain Fromage</p>
Vendredi	<p>Tour de suisse le canton de Fribourg Soupe du chalet (1.2) ***</p> <p>Jambon à l'os et jus au miel fribourgeois Gratin de pomme de terre du domaine de Cormagens (2) Carottes glacées ***</p> <p>Gâteau du Vully (1.2.6)</p>	<p>Sans gluten/lactose : Soupe adaptée Gratin sans lactose Dessert adapté</p> <p>Végétarien : Croquettes de légumes (1)</p> <p>Sans porc : Tranche de dinde au jus</p>	<p>Veau Pomme de terre Carotte</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yogourt Nature Pêlerines</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.

