







Menu Crèche

Semaine du 15 au 19 avril 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	Salade de betterave (6.12) *** Médailillon de chou-fleur au fromage* (1.2) Blé tendre au four (1) Epinards haché à la crème (2) *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten/lactose : Boulettes d'okara Bio (8) Sans gluten : Riz créole Sans lactose : Epinards hachés Yogourt dé lactosé	Chou-fleur Kiri Patate douce	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 *** Croissant au thon (Fait par les enfants)
Mardi	Crème de tomate *** Blanquette de poulet aux champignons Roesti de pomme de terre Méli-mélo de légumes *** Pomme Diwa à croquer de la ferme de la Source	Végétarien : Blanquette de quorn (6) aux champignons	Pomme de terre Poulet Haricot vert	Allergènes : 	Fruits frais *** Lait Céréales
Mercredi	Potage crécy *** Spaghetti (1) à la bolognaise de lentilles vertes Bio Fromage râpé Julienne de légumes *** Brownies choco banane (1.10)	Sans gluten : Spaghetti sans gluten Flan chocolat, banane	Pâte Œuf Carotte	Fruits frais *** Yoghourt nature Blévita	
Jeudi	Salade de maïs et iceberg (6.12) *** Steak de poulet tex mex Gnocchis* (1.14) Fenouils sautés *** Quartiers de pommes sautés à la cannelle	Végétarien : Paneer tex mex (2) Sans gluten : Pommes vapeurs	Polenta Dinde Fenouil	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 aux fruits Galette de maïs
Vendredi	Velouté de panais *** Filet de limande meunière FAO 67 (1.5) Sauce tartare au séré (2.6.12) Riz aux petits légumes Mélange de légume d'été *** Yoghourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Nuggets végétarien* (1.6.8) Sans Gluten Sauce tartare (6.12) Yogourt dé lactosé Sans gluten : Poisson poché	Poisson Riz Brocoli	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 *** Compote de pomme Biscuit cookies



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.

