



Menu Crèche

Semaine du 22 au 26 avril 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Saucisse à rôtir (14) Sauce moutarde (12) Gratin dauphinois (2) Carottes glacées *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Saucisse végétale (16) Sans porc : Saucisse de poulet Sans lactose : Gratin sans lactose Yogourt délactosé	Veau Pomme de terre Carotte	<p>Provenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Allergènes :</p>	Fruits frais *** Pain Chocolat
Mardi	Tour de suisse le canton de Zug et Glaris Crème de légumes (7) *** Cornettes à la glaronnaise (1) Purée de pommes Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Chriesiuflauf (tranche aux cerises) (1.2.6)	Sans gluten : Pâtes sans gluten Dessert adapté : Crème à la cerise	Œuf Pâte Chou-fleur		Fruits frais *** Yogourt fruit Galette épeautre
Mercredi	Crème de maïs *** Chili con carne (11) Riz Bio en pilaf Salade composée et sauce à salade maison (6.12) *** Fruit	Végétarien : Chili végé	Bœuf Riz Petit pois		Fruits frais *** Milk-shake Banane Cœur de France
Jeudi	Bouillon aux lettres (1) *** Beignets de colin FAO 61 (1.2.5) Sauce verte aux herbes (2.6.12) Pomme de terre au bouillon Mélange de légumes racines *** Pomme Gala de la ferme de la Source	Sans gluten /lactose : Bouillon de légumes Colin poché (5) Végétarien : Nugget végétarien (1.6.8) Sans lactose : Sauce verte (6.12)	Poisson Patate douce 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> <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 *** Yogourt Nature Biscuit confiture
Vendredi	Soupe à l'orge perlé (1) *** Pizza prima vera (1.2) Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt au miel de la région de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten/lactose : Soupe adaptée Pizza adaptée (6) Sans lactose : Yogourt délactosé	Kiri Polenta Epinard		Fruits frais *** Crumble aux poires 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.

