





Menus Crèche

Semaine du 04 au 08 novembre 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi 	Bouillon à la brunoise de légumes (7) *** Tortellini tricolore (1.2.6) Sauce tomate au basilic Fromage râpé *** Pomme à croquer de la ferme de la Source	Sans lactose / gluten : Tortellini adapté	Kiri Pâte Courge	<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 	Fruits frais *** Chaussons aux poires Verre de lait
Mardi	Salade d'automne et sauce à salade maison (6.12) *** Chipolata de volaille (2) sauce aux oignons Pilaf de blé (1) Rosette de brocoli *** Yogourt framboise de la Laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Saucisse végétale (1.8) sauce aux oignons Sans gluten : Pilaf de riz Sans lactose : Saucisse de vienne de volaille Yogourt délactosé	Poulet Polenta Brocoli	<p>Allergènes :</p> 	Fruits frais *** Pain perdu Jus pommes Fait par les enfants
Mercredi	Rémoulade de céleri (6.7.12) *** Sauté de porc aux abricots secs Pommes de terre écrasées Jardinière de légumes *** Compotée de pruneaux à la cannelle	Sans porc : Sauté de poulet aux abricots secs Végétarien : Sauté de quorn (6) aux abricots secs	Bœuf Pomme de terre Epinard		Fruits frais *** Yogourt nature Biscuits à la confiture
Jeudi	Potage aux flocons d'avoine *** Pavé de lieu noir (FAO27) (5) grillé sauce au miel Quinoa Bio safrané Haricots verts braisés *** Yogourt pêche de la Laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Tranche de tofu au miel et soja (8) Sans lactose : Yogourt délactosé	Poisson Patate douce Haricot vert	<p>12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde</p> <p>Information sur les labels :</p> <p>* 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 *** Compote de pomme Barre de céréales
Vendredi 	Velouté de chou-fleur *** Chili sin carne (11) Riz basmati Bio Carottes glacées *** Poire à croquer de la ferme de la Source		Œuf Riz Carotte		Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette de maïs



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.

