



# Menu Crèche

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	Potage au persil racine *** Penne (1) à la bolognaise pur bœuf Fromage râpé Salade verte sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt myrtilles de la Laiterie du Mouret (2)	<b>Sans gluten :</b> Pâtes sans gluten <b>Végétarien :</b> Bolognaise végétale <b>Sans lactose :</b> Yogourt délactosé	Bœuf Pâte Chou-fleur	<b>Provenance :</b>  • <b>Viandes</b> (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu <b>Autres volailles :</b> Précisée sur le menu  • <b>Poissons :</b> garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable  • <b>Fruits et légumes :</b> garantie suisse ou précisée sur le menu	Fruits frais *** Biscotte Confiture
Mardi	Crème de flocons d'avoine aux petits légumes **** Filet de limande meunière (5.1) (FAO67) Sauce froide légère au jus de betterave (2.6.12) Riz safrané Légumes en julienne (7) *** Pomme Diwa de la ferme de la Source	<b>Végétarien :</b> Gyros sauté (8) <b>Sans gluten :</b> Filet de poisson poché (5) <b>Sans lactose :</b> Sauce froide à la betterave (6.12)	Poisson Riz Petit pois	<b>Allergènes :</b> 	Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette d'épeautre
Mercredi	Salade mixte et sauce à salade maison (6.12) *** Fricassée végétale (IP suisse) à la genevoise Quinoa rouge Bio en pilaf Chou frisé braisés *** Compote de pomme		Œuf Polenta Brocoli	Fruits frais *** Yogourt Nature Croquet	
Jeudi	Minestrone (soupe aux légumes taillés) *** Pizza blanche au mascarpone (1.2.8) et aux pousses d'épinards Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Poire Conférence	<b>Sans gluten/lactose :</b> Pizza adapté	Kiri Patate douce Epinard	Fruits frais *** Céréales Lait	
Vendredi	Potage Esaü (lentilles) *** Sausisse à rôtir de porc Sauce aromatisée au vin cuit Gratin dauphinois (2) Carottes glacées *** Yogourt nature de la laiterie du Mouret (2)	<b>Végétarien :</b> Sausisse végétale <b>Sans porc :</b> Chipolata de volaille (2) <b>Sans lactose :</b> Gratin délactosé Yogourt sans lactose	Veau Pomme de terre Carotte	Fruits frais *** Goûter surprise  <b>Fait par les enfants</b>	

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

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



**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.

