

Menu Crèche

Semaine du 28 au 2 mai 2025

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés		Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Crème Dubarry (chou-fleur) *** Pavé de merlu mariné au soja (5.8) (FAO47) Sauce douce Quinoa tricolore Bio Wok de légumes *** Pavé au chocolat (maison) (1.2.6.10)	Végétarien : Gyros sauté au soja (8) Dessert adapté : Crème au chocolat	Poisson Patate douce Chou-fleur	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	Fruits frais *** Craquotte Philadelphia
Mardi	Potage aux légumes taillés *** Tofu Bio sauté sauce aux épices (8) Couscous (1) Légumes au jus tomaté (7) *** Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten: Couscous de maïs Sans lactose: Yogourt sans lactose	Œuf Riz Courge	garantis pêche ou élevage durable • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu Allergènes : Gheten Arachides Rodurges	Fruits frais *** Tartelette aux abricots
Mercredi	Salade du jardin et sauce à salade maison (6.12) *** Piccata de dinde (1.6) FR à la milanaise maison Coulis de tomate Spaghetti (1) Purée de céleri au curcuma *** Pomme Mairac à croquer de la ferme de le Source	Végétarien : Dès de quorn (6) à la Milanaise Sans gluten : Tranche de dinde grillée Spaghetti sans gluten	Poulet Pâtes Fenouil	Polison Guf Colori Colori Soja Fruits a congre Fruits a congre 13	Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette de pois chiche
Jeudi	Velouté de lentilles corail Bio *** Rôti de volaille au jus Spätzli* (1.6) Julienne de carotte *** Banane	Végétarien : Boulettes de légumes (2) Sans gluten : Spätzli sans gluten	Veau Polenta Carotte	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	Fruits frais *** Yogourt Nature Blévitat
Vendredi	Salade de haricots (6.12) *** Cannelloni aux légumes* (1.2.7) Sauce calypso (2) Salade verte et sauce à salade (6.12) *** Compote de pomme et rhubarbe	Sans gluten/lactose : Grâtin de pâtes aux légumes	Kiri Pomme de terre Epinard	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 bonne pratique s pour la santé des personne et de la planète	Fruits frais *** Pain Gruyère









