



Menu Crèche

Semaine du 16 au 20 février 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi 	Bouillon* aux lettres (1) *** Filet de sébaste grillé FAO 27 (5) mayonnaise* légère à l'aneth (6.12) Gnocchis*(1.6) Rosettes de brocoli *** Yogourt aux marrons de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Bouillon* à la brunoise de légumes Riz pilaf Végétarien : Emincé (8) à la crème d'aneth (15) Sans lactose : Yogourt sans lactose aux marrons (15)	Poisson Pâte Brocoli	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 *** Salade de fruits Fait par les enfants
Mardi	Salade de betterave* et sauce à salade maison (6.12) *** Steak haché Sauce barbecue maison (8.11) Pommes country Légumes gourmet *** Cake au chocolat (1.6.8.15)	Végétarien : Steak végétal (8) Sans gluten : Muffins au chocolat (6.8.15)	Bœuf Pomme de terre Haricot vert	Allergènes : 	Fruits frais *** Crêpes Verre de lait 
Mercredi 	Crème de légumes (7) *** Dahl de lentilles corail Riz basmati Pain naan (1) (GB) Rosette de chou-fleur *** Pommes de la ferme de la Source	Sans gluten : Pain sans gluten	Lentilles Riz Chou-fleur		Fruits frais *** Yogourt Nature Blévita
Jeudi	Salade de haricots verts et sauce à salade maison (6.12) *** Blanquette de poulet aux petits légumes (15) Blé en pilaf (1) Julienne de légumes sautés *** Yogourt cerise de la Laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Blanquette de quorn(6)* aux petits légumes Sans gluten : Quinoa en pilaf Sans lactose : Yogourt sans lactose à la cerise (15)	Poulet Polenta Carotte	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*) 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	Fruits frais *** Compote de pomme Madeleine
Vendredi 	Potage aux champignons *** Hachis parmentier végétal (2.15) Salade mélangée et sauce à salade maison (6.12) *** Bananes	Sans lactose : Hachis adapté (15)	Kiri Patate douce Petit pois		Fruits frais *** Pain Gruyère AOP



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.

