




# Menu Crèche

Semaine du 26 au 29 mai 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters révélés et préparés par la crèche
Lundi	<b>Férié Pentecôte</b>			
Mardi	Bâtonnets de légumes & sauce dips (2.15) *** Gratin de gnocchis tomate (1.6) Epinards en branches *** Yogourt fraise de la Laiterie du Mouret (2.15)	<b>Sans gluten :</b> Gratin de pâtes tomates (6) <b>Sans lactose :</b> Sauce dips adaptée (15) Yogourt fraise dé lactosé (15)	Kiri Patate douce Épinard	Fruits frais *** Salade de fruits Galettes de pois-chiche
Mercredi	Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Filet de poisson blanc (5) sauce aux herbes (14) Blé ébly pilaf (1) Carottes glacées (15) *** Quartiers de pommes rôties au sirop d'érable	<b>Végétarien :</b> Quenelles natures (1.6) <b>Sans gluten :</b> Riz pilaf	Poisson Riz Carotte	Fruits frais *** Yogourt Nature Blevita
Jeudi	Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Roti de porc sauce moutarde (8.12) Pommes au four Haricots verts braisés *** Yogourt chocolat de la laiterie du Mouret (2.8.15)	<b>Sans porc :</b> Boulettes de bœuf (7.12) <b>Végétarien :</b> Burger de lentilles (8) <b>Sans lactose :</b> Yogourt chocolat dé lactosé (8.15)	Veau Pomme de terre Haricots	Fruits frais *** Crumble aux pommes <b>Fait par les enfants</b>
Vendredi	Soupe de légumes (2.7.15) *** Tajine de volaille (14) Couscous aux épices (1) Légumes au jus (7) *** Bananes	<b>Végétarien :</b> Ragoût de pois-chiche <b>Sans gluten :</b> Couscous adapté <b>Sans lactose :</b> Potage adapté (7.15)	Poulet Polenta Brocoli	Fruits frais *** Yogourt aux Fruits Biscuits

**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

**Allergènes :**



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



**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.

