









Menu Crèche

Semaine du 4 au 8 mai 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés		Goûters révus et préparés par la crèche
Lundi 	Bouillon aux lettres* (1) *** Tortellini ricotta-épinards* (1.2.6.15) Sauce aurore (2.15) Fromage râpé (6) Haricots verts braisés *** Pommes	Sans gluten : Potage aux légumes taillés Sans gluten – sans lactose : Fiori ricotta-épinards* (6.15) Sauce aurore adaptée (15)	Kiri Pâte Haricot vert	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 *** Yogourt Nature Gaufre
Mardi	Potage carbure (7) *** Blanquette de poulet Epeautre (1) Brocolis vapeur *** Yogourt cerise de la Laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Quorn en blanquette (6) Sans gluten : Riz créole Sans lactose : Yogourt cerise dé lactosé (15)	Poulet Polenta Brocoli	Allergènes : 	Fruits frais *** Compote de pomme Barre de céréales
Mercredi 	Salade de carotte et sauce à salade maison (6.12) *** Tranches végétariennes* (1.8) Sauce tartare maison (6) Quinoa Courgette grillée *** Yogourt nature de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Burger de lentilles carotte* (8) Sans lactose : Yogourt nature dé lactosé (15)	Œuf Patate douce Courgette	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)	Fruits frais *** Pommes au four Fait par les enfants
Jeudi 	Salade asiatique (8.11) *** Crevettes sautées (9) au soja (8) Riz parfumé Pak Choi *** Cake à la banane (1.2.6.8.10.15)	Végétarien : Ragoût de pois-chiche au soja (8) Sans gluten – sans lactose : Muffin au chocolat* (6.8.15)	Poisson Riz Epinard	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	Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette romarin
Vendredi 	Salade de concombre *** Rôti haché (1.2.15) Sauce paprika Pommes rissolées Tomates provençales *** Ananas rôti	Sans gluten – sans lactose – sans porc : Boulette de bœuf (7.12) Végétarien : Boulettes végétales* (1.8)	Bœuf Pomme de terre Petit pois	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 *** Sérac Craquette

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.

