









# Menu Crèche

Semaine du 6 au 10 juillet 2026

|   | Menus 2-4ans   | Menus spéciaux   | Menus bébés                            | Goûters<br>révus et préparés par la crèche   |   |
|---|--|--|--|--|---|
| <b>Lundi</b><br>      | Salade de courgette (6,12,14)<br>***<br>Beignet de Calamar (1,9)<br>Sauce tartare (6,12,14)<br>Riz créole<br>Aubergine grillée au thym<br>***<br>Yogourt cerise de la Laiterie du Mouret (2,15)          | <b>Végétarien :</b><br>Boulettes de soja (1,8)<br><b>Sans Gluten :</b><br>Anneau de calamars sautés (9)<br><b>Sans Lactose :</b><br>Yogourt dé lactosé                   | Poisson<br>Riz<br>Courgettes           | <b>Provenance :</b><br> • <b>Viandes</b> (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu<br>• <b>Autres volailles :</b><br>Précisée sur le menu<br> • <b>Poissons :</b><br>garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable<br> • <b>Fruits et légumes :</b><br>garantie suisse ou précisée sur le menu | Fruits frais<br>***<br>Crêpes avec miel ou confiture              |
| <b>Mardi</b><br>      | Salade de quinoa (6,12,14)<br>***<br>Burger Végétal (1,8)<br>Boulgour (1)<br>Fenouil sauté<br>***<br>Frappé à la vanille (2,15)  | <b>Sans Gluten :</b><br>Burger végétal adapté (8)<br>Semoule au maïs<br><b>Sans Lactose :</b><br>Frappé dé lactosé (15)  | Oeuf<br>Polenta<br>Fenouil             | <b>Allergènes :</b><br>   | Fruits frais<br>***<br>Compote pommes<br>Barre de céréales        |
| <b>Mercredi</b>   | Carottes râpées vinaigrette (14)<br>***<br>Ragoût de poulet au paprika<br>Pommes country<br>Petits pois à la française<br>***<br>Abricot   | <b>Végétarien :</b><br>Emincé de soja (8)  | Poulet<br>Pomme de terre<br>Petit pois | 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<br>***<br>Glaces                                     |
| <b>Jeudi</b><br>    | Bouillon aux lettres<br>***<br>Fusilli (1)<br>Sauce crème au pesto maison (2,15)<br>Grana padano (6,15)<br>Caponata de légumes (7,14)<br>***<br>Muffin (1)   | <b>Sans Gluten :</b><br>Bouillon<br>Rigatoni<br>Muffin chocolat (6)<br><b>Sans Lactose :</b><br>Sauce crème dé lactosée (15)   | Lentilles<br>Pâtes<br>Carottes         | <b>Information sur les labels :</b><br>* un aliment ne correspond pas aux exigences du label fait maison.<br>Le quorn ne répond pas aux exigences du label fait maison<br>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<br>***<br>Yogourt aux fruits<br>Galette de lentilles |
| <b>Vendredi</b><br> | <b>Menu de fin d'année</b><br>Salade verte et sa sauce à salade (6,12,14)<br>***<br>Hot dog<br>Pain (1,2,11,15) et Saucisse de vienne<br>Ketchup maison<br>Coleslaw (6,12,14)<br>***<br>Tranche de melon | <b>Sans Gluten :</b><br>Pain adapté<br><b>Sans Lactose :</b><br>Pain adapté<br><b>Sans Porc :</b><br>Saucisse de volaille<br><b>Végétarien :</b><br>Saucisse de soja (6) | Veau<br>Patate douce<br>Epinards       |  | Fruits frais<br>***<br>Yogourt nature<br>Blé vita                 |

**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.



