



Menus Crèche

Semaine du 17 au 21 août 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters révus et préparés par la crèche
Lundi	Salade de maïs (6,12,14) * Boulettes d'agneau (1) Jus aux épices Couscous (1) Légumes racines au bouillon * Yogourt pêche (2,15)	Végétarien : Boulettes de soja (1,8) Sans Gluten : Couscous de maïs Sans Lactose : Yogourt pêche adapté (15)	Veau Polenta Carotte	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 *** Compote de pomme Barre de céréales
Mardi	Bouillon aux fines herbes * Tagliatelles (1,6) Sauce tomate aux haricots borlotti Fromage râpé (15) Rosette de brocolis vapeur * Muffin à l'orange (1,6)	Sans Gluten : Nouilles de riz Muffin au chocolat (6)	Kiri Pâte Brocoli	Allergènes : 	Fruits frais *** Yogourt Nature Biscuits
Mercredi	Salade choux chinois sauce à salade maison (6,12,14) * Steak haché de poulet (6) Sauce barbecue maison (14) Pommes de terre rôties Fondue de poireaux * Fruits	Végétarien : Steak haché vegan (1,8)	Poulet Pomme de terre Courgette		Fruits frais *** Pain Fromage
Jeudi	Bâtonnets de légumes sauce aux herbes (6,12,14) * Potée de pois chiche à l'indienne (12) Riz basmati Haricots coco au beurre * Frappé citron (2,15)	Sans Lactose : Frappé citron dé lactosé (15)	Pois chiche Riz Haricot vert	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 *** Tartelettes aux fruits rouges Fait par les enfants
Vendredi	Crème de betterave au miel froide * Calamars à la romaine (1,9) Sauce cocktail (6,12,14) Quinoa tricolore bio Aubergine à la tomate * Salade de melon	Végétarien : Falafel betterave (12) Sans Gluten : Calamars sautés (9)	Poisson Patate douce Petit pois		Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette de maïs



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.



