



Menu Crèche

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	 Goûters révus et préparés par la crèche	
Lundi 	Bouillon aux petits légumes (7) *** Falafels Sauce yogourt aux fines herbes (2,14,15) Quinoa Julienne de légumes *** Compote pruneaux cannelle	Sans Lactose : Sauce yogourt aux fines herbes (14,15)	Lentille Polenta Chou-fleur	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 * Galette Fromage
Mardi 	Potage Faubonne (haricots blancs) (7) *** Crevettes sautées (9) Sauce aigre douce (14) Riz basmati Courgettes sautées *** Yogourt chocolat de la laiterie du Mouret (2,8,15)	Végétarien : Médaillon végétal (1,8) Sans Lactose : Yogourt chocolat (8,15)	Poisson Pomme de terre Courgette	Allergènes : 	Fruits frais * Cuchaule Moutarde de Bénichon
Mercredi	Salade iceberg sauce maison (6,12,14) *** Emincé de poulet à la crème Orge perlé au bouillon (1) Tomate au four *** Poire Williams	Végétarien : Quenelle végétale (1,6) Sans Gluten : Millet au bouillon	Poulet Riz Courge		Fruits frais * Céréales Lait
Jeudi 	Salade Coleslaw (6,12,14) *** Saucisse de veau rustique (14) Sauce aux oignons Ecrasé de pomme de terre Petits pois à la vapeur *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2,15)	Végétarien : Saucisse végétale SA Sans Porc : Saucisse de volaille SA Sans Lactose : Yogourt pêche (15)	Veau Pomme de terre 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*) 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 bonne pratique s pour la santé des personne et de la planète	Fruits frais * Crêpes (Faits par les enfants)
Vendredi 	Crème Dubarry (Choux fleurs) *** Cappelletti ricotta tomate (1,2,6,15) Sauce crème au basilic Fromage râpé (15) Salade de betterave sauce maison (6,12,14) *** Cake aux carottes (1,6)	Sans Gluten & Sans Lactose : Ravioli tomate mozza (6,15) Muffin chocolat (6)	Lentille Pâtes Carotte		Fruits frais * Yogourt nature Barre de céréales



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.



