



Menu Crèche

Semaine du 28 au 02 septembre 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	 Goûters révus et préparés par la crèche	
Lundi	Potage Parmentier (Poireaux, pdt) *** Haut de cuisse de poulet rôti Jus au romarin Blé gourmet (1) Piperade *** Crème caramel maison (2,15)	Végétarien : Emincé de Quorn (6) Sans Gluten : Quinoa Sans Lactose : Crème caramel (15)	Poulet Polenta Courgette	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 pommes Blévita
Mardi	Potage à l'orge perlé (1,7) *** Dahl de lentilles au curry (12) Pain Nan* (1) Riz parfumé Macédoine de légumes *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2,15)	Sans Gluten : Potage au millet Pain (15) Sans Lactose : Yogourt pêche (15)	Lentilles Riz Panais	Allergènes : 	Fruits frais * Croissant au Chocolat (Faits par les enfants)
Mercredi	Salade de maïs (6,12,14) *** Penne (1) Sauce Aurore au tofu (8) Grana Padano (6,15) Rosettes de brocoli *** Pruneaux	Sans Gluten: Rigatoni	Œuf Pâtes Brocoli	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 * Yogourt aux fruits Cookies
Jeudi	Salade russe (6,7,12,14) *** Emincé de porc Purée de patate douce Haricots coco à la vapeur *** Yogourt citron de la laiterie du Mouret (2,15)	Sans Porc : Boulettes de volaille (1,14) Végétarien : Boulettes vegan (1,8) Sans Lactose : Yogourt citron (15)	Veau Patate Douce Haricot	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 * Pain Confiture ou miel
Vendredi	Salade de céleri rémoulade (6,7,12,14) *** Filet de lieu noir poché (5) Sauce crème à l'estragon Pommes de terre rissolées Ratatouille *** Compote pommes & poires	Végétarien : Quenelles végétale (1,6)	Poisson Pomme de terre Carotte		Fruits frais * Vol-au-vent Cottage Cheese



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.



