



Menu Crèche

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Provenance :	Goûters révus et préparés par la crèche
Lundi	Bouillon aux petits légumes (7) *** Cevapcici végétal* (1,6,8) Jus réduit à la sauge Fusilli (1) Chou-fleur rôti *** Compote pomme & pruneau	Sans Gluten : Cevapcici (6,8) Rigatoni	Lentille Pâtes Chou-fleur	 • 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 *** Smoothie banane Croquets Biscuits
Mardi	Dips de carottes sauce estragon (6,12,14) *** Chili aux haricots rouges (11) Maïs sautés Epinards à l'ail *** Yogourt fraises de la laiterie du Mouret (2,15)	Sans Lactose : Yogourt fraise (15)	Œuf Riz Epinard	Allergènes : 	Fruits Frais *** Craquette Guacamole
Mercredi	Crème de riz au lait de coco *** Ragout de bœuf au paprika Gnocchis à la romaine gratinés (1,2,6,15) Tomate au four *** Pomme Pinova	Végétarien : Emincé végétal (8) Sans Gluten & Sans Lactose : Semoule de maïs	Bœuf Pomme de terre Carotte		Fruits frais *** Yogourt Nature Galettes
Jeudi	Salade du jardin sauce maison (6,12,14) *** Filet de limande meunière FAO27 (1,5) Quartier de citron Ecrasé de pommes de terre Fenouil à la napolitaine *** Yogourt mangue de la laiterie du Mouret (2,15)	Végétarien : Schnitzel végétal (1,8) Sans Gluten : Filet de limande au four (5) Sans Lactose : Yogourt mangue (15)	Poisson Patate douce Panais	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 *** Chaussons aux pommes (faits par les enfants)
Vendredi	Salade de haricots verts sauce maison (6,12,14) *** Pojaarski de veau* (1,2,6,15) Sauce aux champignons Millet doré Dés de courges rôties *** Cake marbré (1,6)	Végétarien : Médallions de lentilles (8) Sans Gluten : Boulettes de bœuf (7,12) Muffin chocolat (6) Sans Lactose : Boulettes de bœuf (7,12)	Veau Polenta Courge		Fruits frais *** Bruschetta (faits par les enfants)



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.



