Menu Crèche

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Menus *2-4ans*	Menus spéciaux	Menus bébés		Goûters révus et préparés par la crèche
Lundi	Crème Dubarry (chou-fleur) *** Emincé de poulet aux champignons Cornettes Jardinière de légumes étuvée *** Yogourt	**Végétarien :** Emincé de quorn (6) **Sans Gluten :** Rigatoni **Sans Lactose :** Yogourt myrtille (15)	Poulet Pâtes Carottes	**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 **Allergènes :**  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 *** Compote Galette
Mardi	Salade de carotte sauce maison *** Beignet de sandre Mayonnaise citronnée Quinoa Epinards en branches à la vapeur *** Crêpes Impériale coulis de fruits	**Végétarien :** Nuggets végétal (1,8) **Sans Gluten :** Poisson au four (5) Quinoa Crêpes Impériale (6,15) **Sans Lactose :** Crêpes Impériale (6,15)	Poisson Riz Epinards		Fruits frais *** Pain Sérac
Mercredi	Salade Waldorf *** Potée de lentilles à la provençale Polenta gratinée Choux romanesco vapeur *** Yogourt	**Sans Lactose :** Polenta gratinée (15) Yogourt vanille (15)	Lentilles Polenta Chou-fleur		Fruits frais *** Croissant au thon **(Faits par les enfants)** (2 par enfant)
Jeudi	Salade mêlée sauce maison *** Saucisson vaudois Moutarde douce Pommes de terre nature Poireaux à la crème *** Fruit	**Sans Porc :** Saucisse à rôtir de volaille (2,15) **Végétarien :** Saucisse végétale (8) **Sans Lactose :** Sauce séré à la moutarde douce (12,15)	Veau Pomme de terre Petit pois		Fruits frais *** Yogourt nature (100 gr par enfant) Biscuits (max 2 par enfants)
Vendredi	Crème Florentine (épinards) *** Médaillons à la courge Sauce froide à la ciboulette Orge perlée au bouillon Rosettes de brocolis *** Marmelade pomme coing	**Sans Gluten :** Millet doré au bouillon **Sans Lactose :** Sauce froide à la ciboulette (15)	Œuf Patate douce Brocolis		Fruits frais *** Céréales Lait (Max 2 bols par enfant)

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.