

Menu Crèche

Semaine du 15 au 19 juillet 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	Potage froid à la tomate et au basilic (2) *** Dos de lieu noir poché FAO 27 sauce aneth (5) Riz safrané en pilaf Dès d'aubergines compotés *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Galette de patate douce* Sans lactose : Yogourt délactosé Soupe de tomate	Poisson Riz Petit pois	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 :  <p>12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde</p> 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 *** Brochette tomate & mozzarella Galette de maïs
Mardi	Gazpacho de courgette *** Penne (1) au pesto rosso maison (6.10) Salade de carotte (6.12) Fromage râpé *** Yogourt baies des bois de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Penne sans gluten Sans lactose : Yogourt délactosé	Kiri Pâte Carotte		Fruits frais *** Pain Chocolat noir
Mercredi	Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Boulettes de poulet (1) sauce au romarin Polenta au grana padano (2) Ratatouille *** Pêche jaune FR	Végétarien / sans gluten : Boulettes de légumes* Sans lactose : Polenta au bouillon	Poulet Polenta Brocoli		Fruits frais *** Yogourt aux fruits Galette d'épeautre
Jeudi	Salade de tomate à l'huile d'olive Bio *** Tranche de dinde (FR) jus à la sauge Quinoa bio Courgette sautée au thym *** Crème vanille (2)	Végétarien : Tranche de tofu (8) Sans lactose : Crème vanille adaptée	Dinde Patate douce Courgette		Fruits frais *** Crêpes à la poêle Pâte faite par les enfants
Vendredi	Soupe froide de carotte *** Ragout de paneer томатé (2) Blé tendre (1) Fenouil braisé *** Nectarine FR	Sans lactose : Ragout de quorn (6) томатé Sans gluten : Riz créole	Œuf Pomme de terre Fenouil		Fruits frais *** Yaourt Nature Biscuit à la confiture



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.

