





Menus Crèche

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés	Goûters Prévus et préparés par la crèche	
Lundi	<p>Soupe froide de tomate ***</p> <p>Filet de limande meunière (1,5) FAO27 Pomme écrasée de Cormagens à l'huile d'olive Bio Dès d'aubergines ***</p> <p>Yogourt myrtilles de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten : Filet de limande grillée</p> <p>Végétarien : Boulettes de pois chiche*</p> <p>Sans lactose : Yogourt sans lactose</p>	<p>Poisson Pomme de terre Haricot vert</p>	<p>Provenance :</p> <p> • Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu</p> <p>• Autres volailles : Précisée sur le menu</p> <p> • Poissons : garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</p> <p> • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu</p> <p>Allergènes :</p> 	<p>Légumes crus ***</p> <p>Craquette Mousse au thon</p> <p>Fait par les enfants</p>
Mardi	<p>Soupe froide de pastèque ***</p> <p>Chili sin carne Couscous de blé (1) Courgettes glacées ***</p> <p>Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans gluten : Couscous de maïs</p> <p>Sans lactose : Yogourt sans lactose</p>	<p>Œuf Patate douce Courgette</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Compote de pomme Barre de céréales</p>	
Mercredi	<p>Salade de carottes râpées (6.12) ***</p> <p>Chipolata de poulet (2) Jus au thym Fusilli (1) Brocoli en rosette ***</p> <p>Pruneaux de la ferme de la Source</p>	<p>Sans gluten : Pâtes sans gluten</p> <p>Végétarien / sans lactose : Chipolata végétarienne (1.8)</p>	<p>Poulet Pâte Brocoli</p>	<p>Légumes crus ***</p> <p>Yogourt aux Fruits Galette de maïs</p>	
Jeudi	<p>Salade verte et sauce à salade maison (12) ***</p> <p>Rôti haché de bœuf sauce moutarde (12) Polenta au grana padano (2) Laitues braisées aux petits légumes ***</p> <p>Compote de pomme de la ferme de la Source</p>	<p>Végétarien : Burger caprese*</p> <p>Sans lactose : Polenta au bouillon</p>	<p>Bœuf Polenta Chou-fleur</p>	<p>12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde</p> <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</p> <p>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</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Yogourt Nature Biscuit à la cuillère</p>
Vendredi	<p>Potage aux légumes ***</p> <p>Emincé de quorn (6) Pilaf de quinoa Bio Carottes en cubes au cumin ***</p> <p>Crème chocolat au lait fribourgeois (2)</p>	<p>Sans lactose : Crème au chocolat sans lactose</p>	<p>Kiri Riz Carotte</p>	<p>Fruits frais ***</p> <p>Pain Confiture</p>	



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.

