

Menu Crèche

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

| | Menus 2-4ans | Menus spéciaux | Menus bébés | Provenance : | Goûters Prévus et préparés par la crèche |
|--|--|---|---|--|---|
| Lundi  | Potage crécy (carotte) *** Spaghetti (1) Sauce aux lentilles vertes tomatées Fromage râpé Julienne de légumes (7) *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2) | Sans gluten : Spaghetti sans gluten Sans lactose : Yogourt sans lactose | Œuf Pâte Brocoli | 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 pomme Blévita |
| Mardi | Salade de betterave* (6.12) *** Cevapici de bœuf (1) Sauce aux petits légumes Boulgour (1) Mélimélo de légumes *** Yogourt baies des bois de la laiterie du Mouret (2) | Végétarien : Cavapici végétarien (6.8) Sans gluten : Riz créole Boulette de bœuf Sans lactose : Yogourt sans lactose | Bœuf Patate douce Choux - fleur | Allergènes :  | Fruits frais *** Focaccia Fait par les enfants |
| Mercredi  | Velouté de courge *** Quorn (6) au curry rouge et coco Riz basmati Bio Wok de légumes *** Pomme de la ferme de la Source | | Kiri Riz Epinard | | Fruits frais *** Pain perdu Verre de lait |
| Jeudi | Potage aux légumes (7) *** Saucisse de veau grillée (2.7) Jus moutardé (12) Gnocchi de polenta (1) Duo de carottes glacées *** Poire conférence | Végétarien : Saucisse végétale Sans lactose : Saucisse végétale Sans gluten : Polenta | Veau Polenta Carotte | 12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde 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 | Fruits frais *** Yogourt nature Cœur de france |
| Vendredi  | Salade de batavia et sauce à salade maison (6.12) *** Queue de limande jaune (1.5) (FAO21) Sauce froide aux agrumes (2) Pomme nature du domaine de Cormagens Haricots verts braisés *** Cake au chocolat maison (1.2.6.8) | Végétarien : Nuggets végétarien (1.6.8) Sans lactose : Sauce froide adaptée Dessert adapté : Muffin au chocolat | Poisson Pomme de terre Haricot vert | 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 *** Yogourt aux fruits Galette pois chiche |



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.

