

LE MENU DES GASTRO "MÔMES"

SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi
MIDI MOYENS ET GRANDS	Salade pousse d'épinard Brochette de dinde aux herbes Säptzlis Haricots verts Séré aux fruits	Taboulé de quinoa Tarte aux poireaux et féta Fraises	Salade cabus Ragout de lapin Dijonnaise Polenta Carottes Mousse fruits des bois	Salade mixte Filet de truite citronnée Pommes persillées Fenouil Pêche	Salade de concombre Dahl de lentilles corail aux épices Riz basmati Brocoli Tarte aux pommes
MIDI PETITS	Dinde Pâtes, Haricots verts	Œuf, Semoule, courgettes	Lapin Polenta, carottes	Truite Purée, fenouil	Poulet Riz, Epinards
GOÛTERS	Pain aux raisins, poire Eau	Brioche, lait, pomme	Lait, flocon d'avoine, Poire	Pain maison aux noix, Bûche de chèvre, kiwi	Pain au lait, Fromage blanc aux fraises

Pains différents tous les jours en fonction des mets (Epeautre, maïs, seigle, mie - blanc...)

Desserts faits maison

Goûter: panier de fruits frais à disposition

Volaille, viande: Suisse, France

Poisson: Europe, NZ, mer de Chine - Crevettes: Viêtname

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à l'équipe qui vous renseignera.