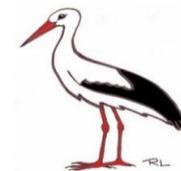


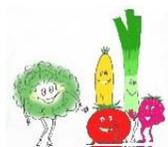
MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 JUIN 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, kiwis	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, kiwis	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, kiwis	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, kiwis	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, kiwis
MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS	Salade de chou rouge râpé Poulet casimir Orge perlé Aubergines à l'étouffées Fromage blanc vanille	Salade de tomate basilic Courgettes farcies aux lentilles corail et riz Gâteau renversé aux pommes	Salade panachée Lieu noir sauce vierge Pommes vapeur Epinards Panna cotta	Soupe froide aux carottes Ragout de veau au citron Boullgour Côtes de bettes Coupe de fruits rouges	Avocat vinaigrette Tagliatelles aux fèves et tilsit Jardinière de légumes Abricots
MIDI: BÉBÉS	Poulet, orge perlé Aubergines, chou rouge	Œufs, lentilles Courgettes, céleri	Lieu noir, pommes de terre Epinards, carottes	Veau, boullgour Côtes de bettes, carottes	Œufs, polenta Courgettes, navets
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS	Pain aux amandes Milkshake fraises	Pain au sarrasin Compote de pommes Lait	Pain de seigle Séré aux fines herbes Tomates cerises	Pain aux graines de lin Yaourt nature Bananes	Gâteau de semoule Fraises, lait
GOÛTERS: BÉBÉS	Compote de pommes Compote de fraises Millet Yaourt nature	Compote de pommes Compote de kiwis Semoule d'avoine Yaourt nature	Compote de pommes Compote de poires Semoule de maïs Yaourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Flocons d'avoine Yaourt nature	Compote de pommes Compote d'ananas Epeautre et sarrasin Yaourt nature



Pains "fait maison" différents tous les jours en fonction des mets. Farines suisse (Epeautre, maïs, blé, seigle, mi-blanche, froment)

Desserts: "fait maison"

Provenance du tofu: CH, bio

Provenance de nos viandes: bœuf, veau, porc, volaille, agneau : CH

Provenance de nos poissons: Europe, mer du nord, ASC, MSC

Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRTA; Autres produits laitiers: CH

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.