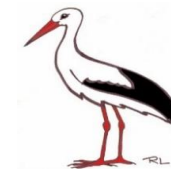


# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 29 JUIN AU VENDREDI 03 JUILLET 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands</b>	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, abricots	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, abricots	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, abricots	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, abricots	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, fraises, fruits rouges, abricots
<b>MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Salade de céleri rémoulade Escalope de poulet à l'origan Orge perlé Courgettes étuvées Pastèque	Gaspacho de tomates Filets de sébaste grillés Riz sauvage Pak-choï marinés Flan praliné	Salade panachée aux graines de sésame Poêlée de tofu mariné au curry Blé gourmet Duo de carottes au gingembre Moelleux au chocolat	Salade de tomates basilic Steak de bœuf haché Pommes fondantes Aubergines au thym Sorbet fraises	Œufs durs sauce séré et ciboulette Spaghetti Napolitaine Sbrinz râpé Petits pois à la française Abricots
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	Poulet, orge perlé Courgettes, céleri	Sébaste, riz Pak-choï, tomates	Tofu, blé gourmet Carottes, courgettes	Bœuf, pommes de terre Aubergine, céleri	Œufs, semoule de blé Petits pois, céleri
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Pain au lait Brie, jus d'abricots	Pain de seigle Salade de fruits, lait	Pain aux noix, Séré nature Bâtonnets de concombre et radis	Pain aux amandes Smoothies bananes	Cœur de France Jus de fruits, Yaourt nature
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	Compote de pommes Compote de poires Millet Yaourt nature	Compote de pommes Compote de kiwis Semoule d'avoine Yaourt nature	Compote de pommes Compote de fraises Semoule de maïs Yaourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Flocons d'avoine Yaourt nature	Compote de pommes Compote d'abricots 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.