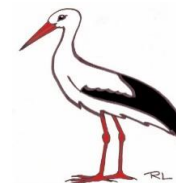


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU VENDREDI 6 NOVEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines
MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS	Salade mêlée Emincé de poulet aux champignons Riz complet Brocolis Fromage blanc	Salade coleslaw Filet de flétan au safran Quinoa Gratin de courgettes Ile flottante	Salade de rampon Œuf dur sauce blanche Pommes de terre boulangère Carottes et panais Compote de pommes	Velouté de courge Gnocchi à la romaine Vacherin Fribourgeois Epinards hachés Salade de fruits	Salade de chou rouge et pommes vertes Sauté de veau Marengo Polenta Purée de butternut Flan au chocolat
MIDI: BÉBÉS	Poulet Riz Carottes Brocolis	Flétan Quinoa Courgettes Fenouil	Tofu Pommes de terre Carottes Panais	Sébaste Blé Courgettes Epinards	Veau Semoule de maïs Carottes Butternut
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS	Pain aux céréales Fromage faisselle Poires	Pain aux graines de courge Tomme de Savoie Clémentines Lait	Cake marbré Yogourt nature Bananes	Pain Tessinois Fromage blanc Pommes Infusion	Pain aux graines de tournesol Tomme Vaudoise Raisins
GOÛTERS: BÉBÉS	Compote de pommes Compote de prunes Millet Yogourt	Compote de pommes Compote de figues Semoule de maïs Yogourt	Compote de pommes Compote d'ananas Flocons d'épeautre Yogourt	Compote de pommes Compote de poires Flocons d'avoine Yogourt	Compote de pommes Compote de fruits Bouillie de blé Yogourt



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.