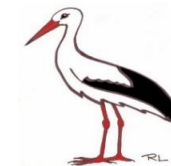


# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 26 OCTOBRE AU VENDREDI 30 OCTOBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands</b>	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.
<b>MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Salade d'artichauts et frisée vinaigrette balsamique Risotto au potimarron et œuf au grana padano pousse de roquette Raisins	Salade coleslaw Emincé de veau Zurichois Courgettes Tagliatelles Suisse Compote de poires	Céleri rémoulade allégé Pizza végétarienne aux légumes de saison et mozzarella Ile flottante	Salade mêlée Manchons de poulet caramélisés Colraves au curcuma Boulgour Prunes jaunes	Radis Filet d'églefin coulis de tomate Choux romanesco Lentilles jaunes Tarte au chocolat
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	Tofu Bouillie de risotto courgettes Potimarron	Veau Tagliatelles suisse Carottes Choux blancs	Canard Semoule de blé Courgettes Aubergines	Poulet Boulgour Carottes Panais	Eglefin Lentilles jaunes Courgettes Choux romanesco
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Pain au maïs Gruyère doux Pommes golden Eau	Pain de seigle Fromage à tartiner Raisins rouges Lait	Pain de mie Tête de moine Prunes Jus de pommes de Genève	Biscuit de Gênes Tilsit Kiwi Eau	Pain d'épeautre Tomme vaudoise Poires Infusion nuit aux herbes
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	Compote de pommes Compote de prunes rouges Son de blé Yogourt	Compote de pommes Compote de papayes Flocons d'avoine complet Yogourt	Compote de pommes Compote de poires Semoule de maïs Yogourt	Compote de pommes Compote de kaki Bouillie de quinoa Yogourt	Compote de pommes Compote de banane Flocons de millet 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, GRТА; 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.