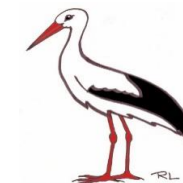


# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 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>	Soupe de courges et ses graine Tajine de dinde légumes à l'orientale semoule de couscous Ananas	Salade mêlée Gnocchis à la romaine Vacherin Fribourgeois Compotée d'épinards Salade de fruits	Salade de rampon à l'orange Hâchis parmentier de bœuf Brocolis Panna cotta à l'abricot	Bâtonnets de carottes et concombres Dos de cabillaud sauce vierge Riz basmati choux fleurs persillés Poires pochées	Beetteraves rouges crues en salade Fricassée de tofu et légumes façon wok Nouilles de riz Sorbet framboises
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	Dinde Semoule de blé Carottes Radis bière	Truite semoule de maïs Courgettes Choux fleurs	Bœuf Pommes de terre Carottes Brocolis	Cabillaud Boullgour Courgettes Haricots beurre	Tofu Nouilles de riz Carottes Butternut
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Brick de dattes et figues Yogourt nature Pommes eau	Pain à la courge Appenzeller Pruneaux Infusion cynorrhodon argousier	Pain aux céréales Barre de chocolat Raisins Fromage blanc eau	Crêpes dentelles natures Kiwis Lait	Pain paysan Gruyère doux Prunes eau
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	Compote de pommes Compote de pêche Flocons d'avoine Yogourt	Compote de pommes Compote de banane Semoule de blé Yogourt	Compote de pommes Compote de poires Bouillie de riz Yogourt	Compote de pommes Compote de framboises Flocons d'épeautre Yogourt	Compote de pommes Compote de prunes Bouillie de quinoa 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.