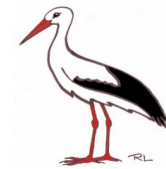


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 AOUT 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands	fruits de saison soit: pommes, abricots, mûres, pêches, nectarines, pastèque	fruits de saison soit: pommes, abricots, mûres, pêches, nectarines, pastèque	fruits de saison soit: pommes, abricots, mûres, pêches, nectarines, pastèque	fruits de saison soit: pommes, abricots, mûres, pêches, nectarines, pastèque	fruits de saison soit: pommes, abricots, mûres, pêches, nectarines, pastèque
MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS	salade mêlée spaghetti aux champignons et romarin parmesan rapé melon	carottes râpées et dés de fromage de chèvre steak haché au poivre purée de pdt haricots verts salade de fraise à la menthe	salade verte wok de légumes à la coriandre, tofu fumé pané, riz au jasmin panna cotta framboise	salade tomate mozzarella, omble du léman et sa vierge méridionale, pdt douces, courgettes, yogourt	salade grecque à la fêta, tarte à la tomate et pécorino, quinoa sorbet pêche
MIDI: BÉBÉS	oeuf pâtes, brocolis, carottes	veau, pomme de terre, céleri, haricots verts	tofu, carottes, riz, chou chinois	omble, pdt douce, courgette, aubergine	quinoa, tomate, laitue, brocolis
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS	galette de riz tomate cerise et gruyère	blé soufflé, lait, pêches	crackers, tomme vaudoise, abricots	pain complet, fromage blanc, melon	compote abricot pomme biscuit à la cuillère lait
GOÛTERS: BÉBÉS	compote de pommes compote d'abricots, millet yogourt	compote de pommes compote de fraise, avoine, yogourt	compote de pommes compote de pêches, semoule de maïs, yogourt	compote de pommes compote de kiwis, épeautre, yogourt	compote de pommes compote de mûres, semoule 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, GRITA; 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.

MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI 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					
MIDI: BÉBÉS	1 protéine 1 féculent 2 légumes				
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS					
GOÛTERS: BÉBÉS	2 compotes 1 céréale 1 Produit laitier: 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

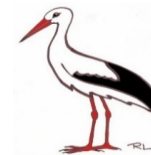
Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRTA; Autres produits laitiers: CH

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.

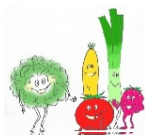
MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI 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					
MIDI: BÉBÉS	1 protéine 1 féculent 2 légumes				
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS					
GOÛTERS: BÉBÉS	2 compotes 1 céréale 1 Produit laitier: 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

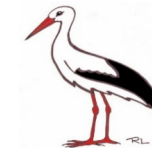
Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRTA; Autres produits laitiers: CH

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.

MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI 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					
MIDI: BÉBÉS	1 protéine 1 féculent 2 légumes				
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS					
GOÛTERS: BÉBÉS	2 compotes 1 céréale 1 Produit laitier: 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

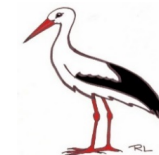
Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRTA; Autres produits laitiers: CH

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.

MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI 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					
MIDI: BÉBÉS	1 protéine 1 féculent 2 légumes				
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS					
GOÛTERS: BÉBÉS	2 compotes 1 céréale 1 Produit laitier: 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.