

MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 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	feuille de chêne et ses graines tortellini ricotta épinard, tomate provençale pastèque	salade d'haricots verts sauté de porc stroganoff blé gourmand, côte de blettes yogourt nature	salade verte et mungo, fricassée de quorn aux bolets, orge, brocolis, flan vanille	salade de tomate et brie œuf miroir à la crème d'estragon, ratatouille, riz pilaw sorbet pommes	betterave crue, filet de perches meunière, pommes sautées, laitue braisée, carpaccio d'ananas au basilic
MIDI: BÉBÉS	tofu, pâtes, brocolis, tomate	veau, blé, blettes, carottes	quorn, brocolis, orge, haricots vert	œuf, courgettes, aubergines, tomate	perches, pdt, laitue, carottes
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS	dips de légumes, fromage séré, pain de mie	gaufres maison, confiture, abricots, lait	crackers, fromage frais, jus de fruit	pain tessinois yogourt, melon	gressins, olives, radis, concombre et emmental
GOÛTERS: BÉBÉS	compote de pommes compote de banane, millet yogourt	compote de pommes compote de pêche, avoine, yogourt	compote de pommes compote de nectarines, semoule de maïs, yogourt	compote de pommes compote abricots, sarrasin, yogourt	compote de pommes compote de framboises, 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, 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

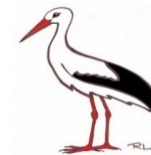
Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRТА; Autres produits laitiers: CH

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.

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

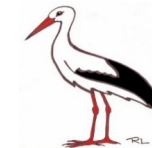
Provenance des produits laitiers: Fromages: CH; Œufs: CH, Bio, élevage en plein air; Lait: CH, GRTA; Autres produits laitiers: CH

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.