

# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 31 AOUT AU VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands</b>	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
<b>MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	carottes râpées et cranberries omelette aux fines herbes pomme vapeur pois manget out yogourt aux fruits rouges	tartine au fromage frais et radis filet de plie sauce vierge boulghour courgettes au cumin salade de fruits à la cannelle	caviar d'aubergines piccata de tofu au basilic edamames carottes à l'étuvées fromage blanc	salade de tomates sbrinz et basilic gratin de légumes d'été quinoa sorbet myrtilles	doucette à l'emmental vitello tonato pommes paillassons tomates rôties tarte aux prunes
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	œufs brouillés, pdt, haricots verts, carottes	plie, boulghour, courgettes, navets	tofu, aubergine, édamames, carottes	poulet, brocolis , semoule de blé, tomate	veau, pdt, petit pois, fenouils
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	pain de campagne, tilsit, pommes	smoothie fraises, galette de riz	crackers, fromage frais, jus de fruit	pain tessinois, yogourt, pastèque	brioche, confiture, lait
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	compote de pommes compote de fraises, millet yogourt	compote de pommes compote de pêche, avoine, yogourt	compote de pommes compote de rhubarbe, semoule de maïs, yogourt	compote de pommes compote abricots, sarrasin, yogourt	compote de pommes compote de prunes, 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.