

# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 07 SEPTEMBRE AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands</b>	fruits de saison soit: pommes, poires, prunes, pêches, mûres, pastèque	fruits de saison soit: pommes, poires, prunes, pêches, mûres, pastèque	fruits de saison soit: pommes, poires, prunes, pêches, mûres, pastèque	fruits de saison soit: pommes, poires, prunes, pêches, mûres, pastèque	fruits de saison soit: pommes, poires, prunes, pêches, mûres, pastèque
<b>MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	roquette et épinards en salade farfalles au gorgonzola et aubergines marinées panna cotta aux abricots	céleri rémoulade blanc de poulet tandoori riz blanc duo de courgettes blanc manger vanille	salade de lentilles et carottes quiche aux brocolis et au chèvre quinoa sorbet cassis	oeuf mimosa au fromage séché et salade verte couscous aux boulettes de boeuf yogourt et purée de figes	feuilles de chêne aux pommes filet de fêra à l'écume de serpolet orge perlé carottes vichy fromage blanc
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	quorn, blé, épinards, aubergines	poulet, courgettes, riz, laitue	tofu, brocolis, fenouils, quinoa	veau, navet, semoule de blé, courgettes	fêra, carottes, orge, haricots verts
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	galettes de riz, gruyère, tomates cerises	pain de seigle, lait, pommes	pain viennois, fromage de chèvre, poires	crackers, tomme vaudoise, bananes	brioche, confiture, lait
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	compote de pommes, compote d'abricots, maïs, yogourt	compote de pommes, compote de poires, millet, yogourt	compote de pommes, compote de cassis, épeautre et sarrasin yogourt	compote de pommes, compote de prunes, blé, yogourt	compote de pommes, compote de figes, avoine, 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.