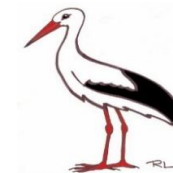


# MENU

# EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 21 DECEMBRE AU VENDREDI 25 DECEMBRE 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands</b>	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges, clémentines	FERMETURE	FERMETURE	NOEL
<b>MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Carottes rapées aux oranges Risotto de St Jacques et crevettes Gratin de cardons Omelette norvégienne	Toast au saumon fumé aux crudités Filet de dinde aux marrons Purée de patates douces Choux frisés Bûchette glacée	FERMETURE	FERMETURE	NOEL
<b>MIDI: BÉBÉS</b>	Saumon Pâtes Courgettes Epinards	Dinde Patates douces Carottes Choux frisés	FERMETURE	FERMETURE	NOEL
<b>GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS</b>	Pain d'épices Tomme de savoie Infusion de Noël	Pannetton Yogourt nature Jus de pommes chaud	FERMETURE	FERMETURE	NOEL
<b>GOÛTERS: BÉBÉS</b>	Compote de pommes Compote de bananes Semoule de blé Yogourt	Compote de pommes Compote de fruits Flocons d'avoine Yogourt	FERMETURE	FERMETURE	NOEL



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.