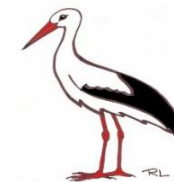


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 JANVIER 2021

| | LUNDI 11 | MARDI 12 | MERCREDI 13 | JEUDI 14 | VENDREDI 15 |
|---|--|---|---|--|--|
| 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 | Salade de feuilles de chêne Risotto aux 3 fromages (gruyère, Vacherin, Grana padano) Choux romanesco Panna cotta à la framboise | Salade Coleslaw Tagliatelles au saumon à l'aneth Gratin de courge et céleri Salade de bananes et kiwis | Soupe de courge Nugget's de poulet maison Quinoa Choux de Bruxelles Poires | Salade de Pain de sucre Pot au feu de bœuf Pommes de terre Carottes/Poireaux/Navets Crème vanille | Carottes rapées Œuf sauce Poulette à la ciboulette Lentilles brunes Raves et topinambours Salade de fruits |
| MIDI: BÉBÉS | Tofu Riz Carottes Choux Romanesco | Saumon Pâtes Courgettes Panais | Poulet Quinoa Carottes Choux de Bruxelles | Bœuf Pommes de terre Courgettes Navets | Cabillaud Lentilles Carottes Epinards |
| GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS | Pain de maïs Appenzeller Clémentines | Pain aux graines de courge Yogourt nature Compote de pommes Infusion aux plantes | Pain blanc Emmental Raisins | Pain de mie Séré nature Pommes | Génoise nature Bananes Lait |
| GOÛTERS: BÉBÉS | Compote de pommes Compote de rhubarbes Semoule de maïs Yogourt | Compote de pommes Compote de coings Semoule de blé Yogourt | Compote de pommes Compote de poires Flocons d' épeautre Yogourt | Compote de pommes Compote de bananes Bouillie de blé Yogourt | Compote de pommes Compote de figes Flocons d'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.