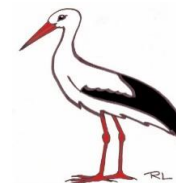


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 1 FEVRIER AU VENDREDI 5 FEVRIER 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, prunes, raisins.
MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS	Salade mêlée Spaghettis à la tomate et mozzarella Etuvée de poireaux et panais Compote de pommes	Salade de betteraves rouges Blanquette de poulet aux champignons Orge perlé Salsifis et petits pois Kiwis	Carottes rapées Fajitas au bœuf Quinoa aux légumes Choux fleurs persillés Fromage blanc	Salade de rampons Lieu noir Dugléré Riz vénéré Haricots verts Far aux pruneaux	Soupe de légumes Parmentier de tofu Carottes braisées Salade de fruits
MIDI: BÉBÉS	Dinde Pâtes Courgettes Panais	Poulet Orge perlé Carottes Petits pois	Bœuf Quinoa Courgettes Choux fleurs	Lieu noir Riz vénéré Carottes Haricots verts	Tofu Pommes de terre Courgettes Artichauts
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS	Pain Bise Gruyère Ananas	Cake au citron Poires Lait	Biscuit de Gênes Clémentines infusion	Pain Tessinois Yogourt nature Oranges sanguines	Pain blanc Tête de moine Pommes
GOÛTERS: BÉBÉS	Compote de pommes Compote de bananes Semoule de maïs Yogourt	Compote de pommes Compote de poires Flocons d'épeautre Yogourt	Compote de pommes Compote de figues Millet Yogourt	Compote de pommes Compote de rhubarbe Semoule de blé Yogourt	Compote de pommes Compote de coings Bouillie d'orge perlé 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.