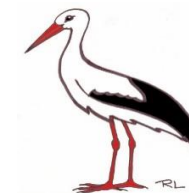


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU MERCREDI 07 AVRIL AU VENDREDI 09 AVRIL 2021

			MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION DU MATIN: Petits, Moyens, Grands			<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, kiwis, oranges
MIDI: PETITS MOYENS ET GRANDS			Salade de rampon et radis Pavé de saumon à l'oseille Tagliatelles Endives braisées Flan vanille	Coleslaw et cube de fromage Œufs durs sauce aurore Quinoa Carottes jaunes Blanc battu	Potage crécy Piccata de dinde milanaise Pomme de terre rissolées Côtes de bette Poires
MIDI: BÉBÉS			Saumon, Pâtes Carottes, céleri	Œufs, quinoa Endives, carottes	Dinde, polenta Côtes de bette, céleri
GOÛTERS: PETITS MOYENS ET GRANDS			Pain complet Compote de pommes Lait	Cake citron Orange	Pain blanc Gruyère, jus de pommes
GOÛTERS: BÉBÉS			Compote de pommes Compote de coings Semoule fine de blé Yaourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Son d'avoine Yaourt nature	Compote de pommes Compote de kakis Epeautre et sarrasin Yaourt nature



Pains "fait maison" différents tous les jours en fonction des mets (Epeautre, maïs, seigle, mie - blanc....)

Desserts: faits maison

Provenance de nos viandes: Bœuf, Veau, Porc : CH Agneau: CH/FR Volaille: CH/FR

Provenance de nos poisson: Europe, NZ, mer de Chine - Crevettes: Viêtnam

Provenance de produits laitiers: Fromages: CH,FR,IT Autres produits laitiers: CH,CE

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.