

EVE DE LA CIGOGNE

MENU du 10 avril au 14 avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATIONS DU MATIN (petits – moyens – grands)	A LA CHASSE AUX ŒUFS !!!!	Fruits de saison : Soit : pommes, poires, oranges	Fruits de saison : Soit : pommes, poires, oranges	Fruits de saison : Soit : pommes, poires, oranges	Fruits de saison : Soit : pommes, poires, oranges
MIDI PETITS MOYENS GRANDS		Mesclun Risotto aux petits légumes et sbrinz Salade de pommes à la menthe	Carottes jaunes râpées Boulettes de poulet caramélisées Patates douces Brocolis Yogourt vanillé	Soupe de lentilles corail Croque-madame Epinards Oranges	Sucrine et tomates cerise Cornettes à la bolognaise Verrine façon forêt noire
MIDI BEBES		Dinde, riz, panais, courgettes	Poulet, patate douce, brocolis, carottes	Œufs, polenta, navets, courgettes	Bœuf, pâtes, tomates, carottes
GOUTERS PETITS MOYENS GRANDS		Sucette de fromage frais à la ciboulette et son brezel	Sablé au chocolat Kiwis Infusion à la verveine citron	Quatre quarts Lait	Pain au lait Quartiers de poires Yogourt
GOUTERS BEBES		Compote de pommes Compote de bananes Epeautre Yogourt nature	Compote de pommes Compote de kiwis Orge Yogourt nature	Compote de pommes Compote de poires Son d'avoine Yogourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Polenta Yogourt nature

Pains « fait maison » différents tous les jours en fonction des mets (épeautre, maïs, seigle, mi-blanc ...)

Desserts : fait maison

Provenance de nos viandes : Bœuf / Veau / Porc : CH

Agneau : CH

Volaille CH/FR

Provenance de nos poissons :

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.