

# EVE DE LA CIGOGNE

MENU du 18 Octobre au 22 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATIONS DU MATIN</b> (petits - moyens - grands)	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes
<b>MIDI</b> PETITS MOYENS GRANDS	Salade verte et ciboulette Falafels, riz basmati aux raisins secs et carotte au cumin Yogourt nature	Concombre à la menthe Boulettes de bœuf (CH) aux fines herbes, semoule couscous, jardinière de légumes Poires pochées à la vanille	Salade Iceberg et féta Tortilla (CH) aux légumes, pommes de terre persillées Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Salade composée Pavé de lieu (FR), sauce cresson, quinoa, chou fleur Tartelette au chocolat	Velouté de topinambours Saucisson vaudois (CH) et son papet Clémentines
<b>MIDI</b> BEBES	Pois chiche, riz, carottes, courgettes	Bœuf, semoule de blé, Navets, haricots verts	Œufs, pomme de terre, épinards, salsifis	Lieu, quinoa, choux fleurs, courgettes	Poulet, topinambours, Poireaux, panais
<b>GOUTERS</b> PETITS MOYENS GRANDS	Sablé breton Infusion à la citronnelle Mirabelles	Tomme de Savoie Pain au maïs Jus de raisin	Pancake Sirop d'érable Kiwis	Séré Pain de seigle Compote de pommes	Mousse de roquefort Grissinis Bâtonnets de carotte
<b>GOUTERS</b> BEBES	Compote de pommes Compote de mangues Flocons d'avoine Yogourt nature	Compote de pommes Compote de poires Millet Yaourt nature	Compote de pommes Compote de kiwis Orge Yogourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Semoule de blé Yogourt nature	Compote de pommes Compote de prunes Epeautre 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 : France (Atlantique nord est)

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.