

EVE DE LA CIGOGNE

MENU du 3 avril au 7 avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATIONS DU MATIN (petits – moyens – grands)	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	BONNES FETES DE PAQUES !!!!
MIDI PETITS MOYENS GRANDS	Feuilles de chêne Œufs au plat à la ciboulette Purée Rosine (Carottes, PDT) Compote pommes - rhubarbe	Salade de tomates au basilic Dahl de lentilles Poireaux étuvés Riz créole Blanc battu	Salade de betteraves crues Dorade à la niçoise Boullgour Choux fleurs Millefeuille de gavottes à la vanille	Laitue et maïs Ballottine de poulet aux champignons de Paris Haricots verts Spätzles Yogourt nature	
MIDI BEBES	Œufs, pomme de terre, carottes, navets	Quorn, riz, courgettes, poireaux	Dorade, boullgour, choux fleurs, carottes	Poulet, blé, courgettes champignons	
GOUTERS PETITS MOYENS GRANDS	Tomme vaudoise Pain complet Abricots secs	Génoise Lait Kiwis	Pain seigle Séré Oranges	Lapins et œufs au chocolat Pain au lait Jus de pomme	
GOUTERS BEBES	Compote de pommes Compote de rhubarbe Orges Yogourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Semoule de blé Yogourt nature	Compote de pommes Compote de poires Millet Yogourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Flocons d'avoine 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.