

# EVE DE LA CIGOGNE

MENU du 6 décembre au 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATIONS DU MATIN</b> (petits - moyens - grands)	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes, clémentines	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes, clémentines	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes, clémentines	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes, clémentines	<b>Fruits de saison :</b> Soit : pommes, poires, raisins, prunes, clémentines
<b>MIDI</b> PETITS MOYENS GRANDS	Frisée et pommes Granny Smith Haut de cuisse de poulets rôtis, Butternut farcie Polenta moelleuse Blanc battu	Coleslaw  Œufs florentine, blé gourmand  Paires pochées vanillées	Céleris râpés et ciboulette Steak de boeuf haché (ketchup maison), gratin dauphinois et brocolis Compote de pommes	Salade de betteraves cruces Potée de lentilles, petits légumes et son cabillaud (carottes – navets – poireaux) Yogourt nature	<b><u>Menu de l'Escalade</u></b> <b>Soupe de la Mère</b> <b>Royaume</b> <b>Fromages de nos</b> <b>montagnes, pain</b> <b>Clémentines</b>
<b>MIDI</b> BEBES	Poulet, polenta, Butternut, poireaux	Œufs, semoule de blé, Epinards, carottes	Bœuf, pommes de terre, brocolis, navets	Cabillaud, lentilles, carottes, betteraves	Korn, pâtes, courges, panais
<b>GOUTERS</b> PETITS MOYENS GRANDS	Pain complet Tapenade d'olives noires Bâtonnets de carottes	Gruyère Pain de seigle Kiwis	Lait frappé aux fruits de la passion madeleines	Galettes de riz Oranges Infusion à la menthe	<b>Tresse briochée</b> <b>Marmite en chocolat</b>
<b>GOUTERS</b> BEBES	Compote de pommes Compote de prunes Son d'avoines Yogourt nature	Compote de pommes Compote de bananes Orge Yaourt nature	Compote de pommes Compote de kiwis Semoule de maïs Yogourt nature	Compote de pommes Compote de poires Millet Yogourt nature	Compote de pommes Compote de mangues Semoule de blé 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 : Europe (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.