



MENUS CRÈCHES



Semaine du 1er au 5 avril 2024

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	Lundi de Pâques	
Mardi	Poêlée de gnocchi* de pommes de terre et légumes de saison et fromage à raclette Salade de carottes cuites et lentilles *** Fruit *** Goûter : cookies au chocolat	Intolérances : Poêlée de pommes de terre et légumes de saison et fromage à raclette Goûter : cookies au chocolat sans gluten
Mercredi	Cuisse de poulet désossée au four Pommes de terre grenaille rôties Tombée de blettes *** Fruit *** Goûter : pain et Maréchal	Végétarien : Galette de fromage frais et légumes Intolérances : Goûter : galette de riz ou maïs sans gluten et Maréchal
Jeudi	Polpette (boulettes de viande de bœuf) sauce tomate* Penne Navets glacés *** Fruit *** Goûter : petit gâteau au yaourt et gruyère	Végétarien : Boulettes végétariennes maison sauce tomate* Intolérances : Penne sans gluten Goûter : cake maison sans gluten et lactose
Vendredi	Potage cultivateur Pizza au pesto à l'ail des ours et ricotta (mozzarella, olives, oignons, sauce tomate*) *** Fruit *** Goûter : crème citron	Intolérances : Pizza sans gluten au pesto à l'ail des ours (mozzarella sans lactose, olives, oignons) Goûter : crème citron sans lactose

* L'astérisque signifie qu'un aliment ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Nous recourons à du roux et à des bouillons industriels ne correspondant pas aux exigences du label fait Maison.



MENUS CRÈCHES



Semaine du 8 au 12 avril 2024

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	<p>Emincé de bœuf mijoté Pomme de terre purée Poireaux et radis blanc étuvés *** Fruit *** Goûter : barre de céréales, compote de rhubarbe</p>	<p><u>Végétarien :</u> Fricadelle de boulgour, légumes et féta</p> <p><u>Intolérances :</u> Goûter : cake sans gluten, compote de rhubarbe</p>
Mardi	<p>Curry de volaille aux légumes, lait de coco Riz créole *** Fruit *** Goûter : pancake salé, sauce ricotta aux herbes</p>	<p><u>Végétarien :</u> Curry de tofu aux légumes</p> <p><u>Intolérances :</u> Goûter : pancake salé sans gluten et sauce au yaourt sans lactose</p>
Mercredi	<p>Crème de légumes Gâteau aux pommes râpées Salade verte et gruyère AOP *** Fruit *** Goûter : yaourt vanille</p>	<p><u>Intolérances :</u> Gâteau aux pommes râpées sans gluten et lactose</p> <p>Goûter : yaourt sans lactose</p>
Jeudi	<p>Cannelloni* Padrone (brocoli et ricotta) gratinés à l'ail des ours Salade d'endives *** Fruit *** Goûter : latte cotto ovomaltine</p>	<p><u>Intolérances :</u> Fiori farcis* sans lactose et gluten</p> <p>Goûter : latte cotto chocolat sans lactose et gluten</p>
Vendredi	<p>Tranche de filet de porc Gruyérien pané au four, citron Cravates Macédoine de céleri et carotte *** Fruit *** Goûter : pain et le Petit Glânois</p>	<p><u>Végétarien :</u> Galette de quinoa et haricots rouges</p> <p><u>Intolérances et sans porc :</u> Tranche de poulet pané et spirales sans gluten</p> <p>Goûter : galette de riz ou maïs sans gluten et le Petit Glânois</p>

* L'astérisque signifie qu'un aliment ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Nous recourons à du roux et à des bouillons industriels ne correspondant pas aux exigences du label fait Maison.



MENUS CRÈCHES



Semaine du 15 au 19 avril 2024

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	Filet de saumon à la bordelaise Pommes de terre natures Epinards étuvés *** Fruit *** Goûter : riz au lait cannelle	<u>Intolérances :</u> Filet de saumon au four Goûter : riz au lait cannelle sans lactose
Mardi	Œuf du terroir sauté au vacherin AOP Semoule de blé rôtie Chou blanc au jus de pomme de Belmont *** Fruit *** Goûter : pain complet tomates séchées et olives	<u>Intolérances :</u> Semoule de maïs rôtie Goûter : pain sans gluten tomates séchées et olives
Mercredi	Emincé d'agneau au vin cuit du Bry Galette de millet aux légumes Fondue de laitue à l'ail *** Fruit *** Goûter : gâteau au yaourt moelleux	<u>Végétarien :</u> Galette de flocons d'avoines, légumes et mozzarella <u>Intolérances :</u> Goûter : cake sans lactose
Jeudi	Rigatoni sauce bolognaise (sauce tomate*) pur bœuf Grana Padano Salade de céleri au yaourt sans lactose *** Fruit *** Goûter : pain et Beaumont	<u>Végétarien :</u> Sauce bolognaise au tofu <u>Intolérances :</u> Penne sans gluten Goûter : galette de riz ou maïs et Beaumont
Vendredi	Fallafels au four Sauce yaourt citronnée Boulgour tomate Tajine de légumes *** Fruit *** Goûter : chou au caramel	<u>Intolérances :</u> Sauce yaourt citronnée sans lactose Quinoa Goûter : chou au caramel sans lactose et gluten

* L'astérisque signifie qu'un aliment ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Nous recourons à du roux et à des bouillons industriels ne correspondant pas aux exigences du label fait Maison.



MENUS CRÈCHES



Semaine du 22 au 26 avril 2024

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	Crème de céleri Tourte feuilletée aux légumes et mozzarella *** Fruit *** Goûter : semoule de maïs sucrée, compote de rhubarbe	<u>Intolérances :</u> Tourte feuilletée sans gluten aux légumes et mozzarella sans lactose Goûter : semoule de maïs sucrée sans lactose, compote de rhubarbe
Mardi	Sauté de dinde à la citronnelle Riz pilaf Poêlée de côtes de bettes au curry *** Fruit *** Goûter : pain et Mont Vully	<u>Végétarien :</u> Tranche de tofu rôti au citron <u>Intolérances :</u> Goûter : galette de riz ou maïs sans gluten et Mont Vully
Mercredi	Lasagne à la bolo de lentilles (sauce tomate*) Salade de racine rouge crue *** Fruit *** Goûter : cookies salés au Grana Padano, sauce allégée ciboulette	<u>Intolérances :</u> Lasagne à la bolo de lentilles (sauce tomate*) sans gluten et lactose Goûter : cookies salés sans gluten au Grana Padano
Jeudi	Rôti haché de volaille, jus de viande Coquillettes Carottes et radis blanc étuvés *** Fruit *** Goûter : bircher	<u>Végétarien :</u> Hamburger de pois chiches <u>Intolérances :</u> Spirales sans gluten Goûter : yaourt nature sans lactose et fruits secs sans gluten
Vendredi	Schübling grillé, moutarde Rösti de pommes de terre Navets glacés aux fines herbes *** Fruit *** Goûter : crème chocolat	<u>Végétarien :</u> Sérac sauté <u>Sans porc :</u> Saucisse de volaille <u>Intolérances :</u> Goûter : crème chocolat sans lactose

* L'astérisque signifie qu'un aliment ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Nous recourons à du roux et à des bouillons industriels ne correspondant pas aux exigences du label fait Maison.