



MENUS CRÈCHES



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

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

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	<p>Sauté de poulet au balsamique Polenta rôtie Tombé de blettes</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : pain et Maréchal</p>	<p><u>Végétarien :</u></p> <p>Galette de fromage frais et légumes</p> <p><u>Intolérances :</u> Polenta rôtie Ø lactose Goûter : galette de riz ou maïs et Maréchal</p>
Mardi	<p>Poêlée de gnocchi* de pommes de terre, légumes de saison et fromage à raclette Salade de carottes cuites et lentilles</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : cookies muesli au séré</p>	<p><u>Intolérances :</u></p> <p>Poêlée de pommes de terre, légumes de saison et fromage à raclette</p> <p>Goûter : cake maison Ø gluten et lactose</p>
Mercredi	<p>Filet de lieu noir rôti Sauce allégée au citron Boulgour tomate Tajine de légumes</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : chou au caramel</p>	<p><u>Intolérances :</u></p> <p>Quinoa</p> <p>Goûter : chou au caramel Ø lactose et gluten</p>
Jeudi	<p>Polpette (boulette de viande de bœuf) Sauce tomate Penne Navets glacés</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : petit gâteau au yaourt et Gruyère</p>	<p><u>Végétarien :</u></p> <p>Boulette de lentilles végétarienne Sauce tomate</p> <p><u>Intolérances :</u> Penne Ø gluten Goûter : petit gâteau au yaourt et Gruyère Ø gluten et lactose</p>
Vendredi	<p>Potage cultivateur Pizza au pesto à l'ail des ours et ricotta (mozzarella, olives, oignons, sauce tomate)</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : crème citron</p>	<p><u>Intolérance :</u></p> <p>Pizza Ø gluten au pesto à l'ail des ours (mozzarella Ø lactose, olives, oignons)</p> <p>Goûter : crème citron Ø lactose</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 7 au 11 avril 2025

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

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	<p>Emincé de bœuf mijoté Pommes de terre purée Poireaux et radis blancs étuvés</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : barre de céréales, compote de rhubarbe</p>	<p><u>Végétarien :</u> Fricadelle de boulgour, légumes et feta</p> <p><u>Intolérances :</u> Goûter : cake Ø gluten, compote de rhubarbe</p>
Mardi	<p>Curry de volaille aux légumes, lait de coco Riz créole</p> <p>Fruit</p> <p>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 Ø gluten et sauce au yaourt Ø lactose</p>
Mercredi	<p>Soupe de maïs aux petits légumes Gâteau aux pommes râpées Salade verte et Gruyère AOP</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : yaourt vanille</p>	<p><u>Intolérances :</u> Gâteau aux pommes râpées Ø gluten et lactose</p> <p>Goûter : yaourt Ø lactose</p>
Jeudi	<p>Cannelloni* Padrone (brocoli et ricotta) gratinés à l'ail des ours Salade d'endives</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : latte cotto ovomaltine</p>	<p><u>Intolérances :</u> Fiori farcis* Ø lactose et gluten</p> <p>Goûter : latte cotto chocolat Ø lactose et gluten</p>
Vendredi	<p>Tranche de filet de porc Gruyérien panée au four, citron Cravates Macédoine de céleri et carotte</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : pain et le Petit Glânois</p>	<p><u>Végétarien :</u> Galette de quinoa et haricots rouges</p> <p><u>Ø porc</u> Tranche de poulet panée</p> <p><u>Intolérances :</u> Tranche de filet de porc panée et Spirales Ø gluten</p> <p>Goûter : galette de riz ou maïs 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 14 au 18 avril 2025

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

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	Rigatoni Sauce Bolognaise pur bœuf Grana Padano Salade de céleri au yaourt Ø lactose Fruit Goûter : riz au lait cannelle	<u>Végétarien :</u> Sauce bolognaise au tofu <u>Intolérances :</u> Penne Ø gluten Goûter : riz au lait cannelle Ø 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 Ø gluten tomates séchées et olives
Mercredi	Crème de légumes Schübling grillé, moutarde fribourgeoise Rösti de pommes de terre Fruit Goûter : gâteau au yaourt moelleux	<u>Végétarien :</u> Sérac sauté <u>Ø porc :</u> Saucisse de volaille <u>Intolérances :</u> Goûter : gâteau au yaourt moelleux Ø lactose
Jeudi	Filet de saumon à la Bordelaise Pommes de terre nature Epinards étuvés Fruit Goûter : pain et Beaumont	<u>Intolérances :</u> Filet de saumon au four Goûter : galette de riz ou maïs et Beaumont
Vendredi	Vendredi Saint	

* 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 21 au 25 avril 2025

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

	Menu principal	Végétarien/intolérances
Lundi	Lundi de Pâques	
Mardi	Sauté de dinde à la citronnelle Coquillettes Carottes et radis blancs étuvés Fruit Goûter : bircher	<u>Végétarien :</u> Hamburger de pois chiches <u>Intolérances :</u> Spirales Ø gluten Goûter : yaourt nature Ø lactose et fruits secs Ø gluten
Mercredi	Potage paysanne Lasagne à la bolo de lentilles Fruit Goûter : crème chocolat	<u>Intolérances :</u> Lasagne à la bolo de lentilles Ø gluten et lactose Goûter : crème chocolat Ø lactose
Jeudi	Fallafels Sauce allégée aux herbes Riz pilaf Tombé de côtes de bettes au curry Fruit Goûter : pain et Mont Vully	<u>Intolérances :</u> Goûter : galette de riz ou maïs et Mont Vully
Vendredi	Rôti de filet de porc caramélisé Jus de viande Gratin de pommes de terre Jardinière de légumes et laitue Fruit Goûter : focaccia olives et thym	<u>Végétarien :</u> Galette de flocons d'avoines, légumes et mozzarella <u>Ø porc :</u> Escalope de volaille <u>Intolérances :</u> Gratin de pommes de terre Ø lactose Goûter : pain olives et thym Ø 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.