



# MENUS CRÈCHES



## Semaine du 2 au 6 juin 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
<b>Lundi</b>	Crème de légumes Gâteau au fromage  Fruit  Goûter : dips de légumes, sauce allégée au curry	<b><u>Intolérances :</u></b> Gâteau au fromages Ø lactose et gluten
<b>Mardi</b>	Filet de porc rôti, son jus de viande Ecrasé de pommes de terre Poireaux et radis blancs étuvés  Fruit  Goûter : pain et Gruyère AOP	<b><u>Végétarien :</u></b> Galette de fromage frais et légumes <b><u>Ø porc :</u></b> Escalope de poulet <b><u>Intolérances :</u></b> Goûter : galette de riz ou maïs Ø gluten et gruyère
<b>Mercredi</b>	Fallafels au four Sauce allégée citronnée Tajine de carottes et courgettes Salade de riz à l'abricot  Fruit  Goûter : crème chocolat	<b><u>Intolérances :</u></b>  Goûter : crème chocolat Ø lactose
<b>Jeudi</b>	Spaghetti complets Sauce bolognaise Grana Padano Julienne de légumes étuvés  Fruit  Goûter : cake au yaourt et cerises	<b><u>Végétarien :</u></b> Sauce bolo de tofu  <b><u>Intolérances :</u></b> Spaghetti Ø gluten  Goûter : cake Ø gluten et lactose
<b>Vendredi</b>	Cuisse de poulet désossée rôtie Pommes de terre grenaille au four Pak-choï et légumes sautés aux sésames  Fruit  Goûter : yaourt aux fraises	<b><u>Végétarien :</u></b> Omelette aux fines herbes  <b><u>Intolérances :</u></b>  Goûter : yaourt aux fraises Ø 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 9 au 13 juin 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
<b>Lundi</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	
<b>Mardi</b>	Crème d'asperges Poêlée de spätzli aux légumes printaniers et mozzarella  Fruit  Goûter : gâteau moelleux yaourt et abricot	<b><u>Intolérances :</u></b>  Poêlée de spätzli Ø gluten aux légumes printaniers et mozzarella Ø lactose  Goûter : gâteau moelleux yaourt et abricot Ø lactose
<b>Mercredi</b>	Sauté de volaille au thym Semoule de blé rôtie Epinards étuvés  Fruit  Goûter : cookie aux pépites de chocolat	<b><u>Végétarien :</u></b> Galette de cottage cheese aux légumes  <b><u>Intolérances :</u></b> Semoule de maïs Ø gluten et lactose  Goûter : cookie aux pépites de chocolat Ø gluten
<b>Jeudi</b>	Rôti haché de bœuf et veau Sauce moutarde au miel fribourgeoise Cravates Tombé de laitue aux légumes  Fruit  Goûter : chou au fromage frais aux herbes	<b><u>Végétarien :</u></b> Hamburger de tofu  <b><u>Intolérances :</u></b> Spirales Ø gluten  Goûter : chou Ø gluten au fromage frais aux herbes Ø lactose
<b>Vendredi</b>	Filet de lieu noir rôti, sauce ciboulette Pommes de terre nature Tomate aux herbes  Fruit  Goûter : pain et Vacherin AOP	<b><u>Intolérances :</u></b>  Goûter : galette de riz ou maïs Ø gluten et vacherin

\* 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 16 au 20 juin 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
<b>Lundi</b>	<p>Escalope de dinde à l'abricot Semoule couscous Haricots verts étuvés</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : petits gâteaux au yaourt et olives</p>	<p><b><u>Végétarien :</u></b> Galette de flocons d'avoine et légumes, mozzarella</p> <p><b><u>Intolérances :</u></b> Quinoa Ø gluten</p> <p>Goûter : petits gâteaux au yaourt et olives Ø gluten et lactose</p>
<b>Mardi</b>	<p>Rösti valaisan (tomate, fromage à raclette) Salade verte et œuf dur</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : semoule de blé, coulis de fruits</p>	<p><b><u>Intolérances :</u></b></p> <p>Goûter : semoule de maïs Ø gluten et lactose, coulis de fruits</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Curry de légumes, pois chiches et pommes de terre Riz créole</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : pain et Mont Vully</p>	<p><b><u>Intolérances :</u></b></p> <p>Goûter : galette de riz ou maïs Ø gluten et Mont Vully</p>
<b>Jeudi</b>	<b>Fête Dieu</b>	
<b>Vendredi</b>	<p>Potage paysanne Saucisse de Vienne tiède 100% volaille Salade de pommes de terre allégée Moutarde fribourgeoise</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : yaourt vanille</p>	<p><b><u>Végétarien :</u></b> Boulette végétarienne</p> <p><b><u>Intolérances :</u></b></p> <p>Goûter : yaourt 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 23 au 27 juin 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
<b>Lundi</b>	<p>Emincé de bœuf à la moutarde en grains Pommes de terre purée Courgettes et maïs sautés</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : barre de céréales, compote d'abricot</p>	<p><b><u>Végétarien :</u></b> Galette de quinoa et haricots rouges</p> <p><b><u>Intolérances :</u></b> Goûter : cake Ø gluten, compote d'abricot</p>
<b>Mardi</b>	<p>Œuf sauté à l'italienne (tomate fraîche et Grana Padano) Cornettes Bouquet de brocoli</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : cookie salé, sauce ricotta aux herbes</p>	<p><b><u>Intolérances :</u></b> Spirales Ø gluten</p> <p>Goûter : cookie salé Ø gluten, sauce yaourt aux herbes Ø lactose</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Paëlla du pêcheur (riz safrané, cabillaud rôti, poivrons, tomates, oignons, petits pois) Jardinière de légumes</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : yaourt aux cerises</p>	<p><b><u>Intolérances :</u></b> Goûter : yaourt Ø lactose aux cerises</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Crème de carotte Pizza pesto (sauce tomate, mozzarella, tomate fraîche, olives, pesto)</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : bircher</p>	<p><b><u>Intolérances :</u></b> Pizza Ø gluten pesto (sauce tomate, mozzarella Ø lactose, tomate fraîche, olives, pesto)</p> <p>Goûter : yaourt Ø lactose et fruits secs Ø gluten</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Boulettes de veau, sauce citron Penne complètes Côtes de bettes et radis blancs étuvées à l'ail</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : pain et Tilsit</p>	<p><b><u>Végétarien :</u></b> Hamburger de lentilles, coulis de tomate</p> <p><b><u>Intolérances :</u></b> Penne Ø gluten</p> <p>Goûter : Galette de riz ou maïs Ø gluten et Tilsit</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.