



MENUS CRÈCHES



Semaine du 30 juin au 4 juillet 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 alla Nonna (Sauce tomate, basilic, aubergine, Grana Padano) Salade de concombre et mozzarella Fruit Goûter : dips de légumes, sauce cocktail allégée	<u>Intolérances :</u> Penne Ø gluten Salade de concombre et mozzarella Ø lactose
Mardi	Sauté d'agneau aux olives Polenta crémeuse Chou-fleur vapeur Fruit Goûter : foccacia aux tomates cerises	<u>Végétarien :</u> Fricadelle de boulgour, légumes et feta <u>Intolérances :</u> Polenta Ø lactose Goûter : pain Ø gluten
Mercredi	Tourte feuilletée à la viande de bœuf et légumes Haricots verts étuvés Fruit Goûter : yaourt aux abricots	<u>Végétarien :</u> Tourte feuilletée au tofu et légumes <u>Intolérances :</u> Tourte feuilletée Ø gluten à la viande de bœuf et légumes Goûter : yaourt Ø lactose
Jeudi	Cuisse de poulet désossée à l'américaine au four (panure et moutarde) Pommes de terre grenaille country Petits pois et carottes Fruit Goûter : crème vanille	<u>Végétarien :</u> Hamburger de pois chiches <u>Intolérances :</u> Cuisse de poulet désossée à l'américaine four (panure Ø gluten et moutarde) Goûter : crème vanille Ø lactose
Vendredi	Galettes de lentilles végétariennes au four Risotto Ratatouille Fruit Goûter : pain et Le Beaumont	<u>Intolérances :</u> Goûter : galette de riz ou maïs Ø gluten et Le Beaumont

* 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 juillet 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	Filet de colin rôti, sauce ricotta aux herbes Galette de millet aux légumes Epinards étuvés Fruit Goûter : yaourt aux fruits	<u>Intolérances :</u> Sauce yaourt Ø lactose aux herbes Goûter : yaourt aux fruits Ø lactose
Mardi	Poêlée de gnocchi* aux légumes de saison (Tomate, maïs, haricots verts, petits pois, Grana Padano) Salade iceberg et œuf dur Fruit Goûter : latte cotto framboise	<u>Intolérances :</u> Poêlée de pommes de terre aux légumes de saison Goûter : latte cotto framboise Ø lactose
Mercredi	Couscous de volaille (Légumes, semoule de couscous, pois chiches) Fruit Goûter : pain et Gottéron	<u>Végétarien :</u> Couscous végétarien avec légumes et pois chiches, pommes de terre <u>Intolérances :</u> Quinoa Goûter : Galette de riz et maïs et Gottéron
Jeudi	Potage Minestrone Gâteau aux abricots Salade batavia et dés de Maréchal Fruit Goûter : pancake complet et coulis de fruit	<u>Intolérances :</u> Gâteau aux abricots Ø gluten et lactose Goûter : pancake Ø gluten et coulis de fruit
Vendredi	Rôti de filet de porc Gruyérien Sauce romarin Gratin de pommes de terres Laitue et jardinière de légumes étuvés Fruit Goûter : muffin aux légumes	<u>Végétarien :</u> Galette de fromage frais et légumes <u>Ø porc :</u> Escalope de poulet <u>Intolérances :</u> Gratin de pommes de terres Ø lactose Goûter : muffin aux légumes Ø gluten et 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 14 au 18 juillet 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	Emincé de poulet aux herbes du jardin Semoule de blé rôtie Bouquet de brocoli Fruit Goûter : quartier de melon	<u>Végétarien :</u> Galette de cottage cheese aux légumes <u>Intolérances :</u> Semoule de maïs rôtie
Mardi	Saucisse à rôtir de porc de la région Jus de viande Cornettes Tian de courgette et tomate Fruit Goûter : pain et Mont Vully	<u>Végétarien :</u> Boulette végétarienne <u>Ø porc :</u> Saucisse de volaille <u>Intolérances :</u> Spirales Ø gluten Goûter : galette de riz ou maïs et Mont Vully
Mercredi	Crème de chou-fleur Rösti aux légumes fribourgeois (Vacherin AOP) Fruit Goûter : cookie müesli au séré, compote d'abricot	<u>Intolérances :</u> Goûter : cake Ø gluten et lactose, compote d'abricot
Jeudi	Tomate farcie à la viande de bœuf Orgeotto crémeux Salade feuille Fruit Goûter : chou salé ricotta et olives	<u>Végétarien :</u> Tomate farcie végétarienne <u>Intolérances :</u> Quinoa Goûter : chou salé Ø gluten et fromage frais Ø lactose
Vendredi	Curry de légumes et lentilles (Aubergine, poivrons, oignons) Riz jasmin Fruit Goûter : crème caramel	<u>Intolérances :</u> Goûter : crème caramel 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 21 au 25 juillet 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	Roastbeef froid, sauce tartare allégée Salade de pommes de terre au yaourt Salade de tomates au basilic Fruit Goûter : petits gâteaux au yaourt et carotte	<u>Végétarien :</u> Œufs cuits durs <u>Intolérances :</u> Goûter : petits gâteaux au yaourt et carotte Ø gluten et lactose
Mardi	Vichyssoise (potage froid) Quiche provençale Fruit Goûter : dips de légumes, sauce curry allégée	<u>Intolérances :</u> Quiche provençale Ø gluten et lactose
Mercredi	Filets de cabillaud rôti, sauce ciboulette Riz pilaf safrané Tombé de blettes Fruit Goûter : yaourt aux framboises	<u>Intolérances :</u> Goûter : yaourt aux framboises Ø lactose
Jeudi	Escalope de poulet panée au four, citron Coquillettes Petits pois à la paysanne Fruit Goûter : pain et Tilsit	<u>Végétarien :</u> Galette de flocons d'avoine et mozzarella <u>Intolérances :</u> Escalope de poulet panée Ø gluten Penne Ø gluten Goûter : galette de riz ou maïs et Tilsit
Vendredi	Tortellini tricolores* (basilic, ricotta) Sauce Cinque pi Salade mêlée Fruit Goûter : quartier de pastèque	<u>Intolérances :</u> Fiori farcis* Ø gluten et lactose Sauce Cinque pi 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.