

MENUS DE LA SEMAINE
 du lundi 3 au vendredi 7 février 2025

CRÊCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE

Jours	Petit Déjeuner	Midi	Végétarien	Mixés bébés	Goûters maison (préparés par Marie) 	Goûters maison (préparés par Florian) 
Lundi	Fruits Céréales Tartines	Potage cultivateur Pâte Teddy Cheese BIO (ricotta et fromages) Sauce béchamel aux herbes fraîches Mêlée du marché Crêpe au sucre *	Idem	Carotte Brocoli Blé Poulet (CH)	Fruits de saison & Gâteau breton	Fromage Brie Pain Fruit
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Salade verte et de maïs Haut de cuisse de poulet (CH) rôtie au four, sauce romarin Pomme de terre au paprika Haricot vert Clémentine	Galette de légumes	Haricot coco Betterave Pomme de terre Bœuf (CH)	Fruits de saison & Tarte alsacienne	Cake au yogourt Fruit
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Salade de tomate Quenelle de brochet (CH) au citron Galette de roesti au four Méli-mélo de légumes Blanc mangé coco allégé	Omelette	Carotte Chou-fleur Riz Jambon blanc (CH)	Fruits de saison & Gâteau aux flocons d'avoine	Salade d'oranges et kiwi Pain
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Soupe de carotte à l'orange Rôti de porc (CH) aux épices Linguine Purée de brocoli Eclair au chocolat	Fromage d'Italie aux pois	Aubergine Courge Polenta Lentille	Fruits de saison & Pizza	Pain au lait Confiture Fruit
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Salade de feuille de chêne Carbonade flamande de poulet (CH) Riz créole Chou romanesco Yogourt à la vanille	Sauté de Quorn	Carotte Fenouil Pomme de terre Tofu (CH)	Fruits de saison & Surprise	Clafoutis à la cerise Fruit

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un * »