

**CRÈCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE**

Jours	Petit Déjeuner	Midi	Végétarien	Mixés bébés	Goûters maison (préparés par Marie) 	Goûters maison (préparés par Florian) 
<b>Lundi</b>	Fruits Céréales Tartines	Mêlée du marché Quenelle de volaille (CH) gratinée au four Riz créole Haricot jaune Pomme	Dal de lentille	Courgette Navet Pâte Oeuf	Fruits de saison & Gougère	Fruits de saison & Cake aux fruits
<b>Mardi</b>	Fruits Céréales Tartines	Fromage Bœuf haché (CH) à la coréenne Couscous Purée de carotte Pastèque	Tofu (CH) à la coréenne	Courgette Fenouil Pomme de terre Bœuf (CH)	Fruits de saison & Pain aux raisins	Fruits de saison & Pain et mousse au thon
<b>Mercredi</b>	Fruits Céréales Tartines	Pain Salade Niçoise (iceberg, haricot vert, tomate, thon, pomme de terre, œuf) Milk Shake aux fruits rouges	Idem	Carotte Courgette Riz Poulet (CH)	Fruits de saison & Jalousie	Fruits de saison & Biscuits à l'avoine
<b>Jeudi</b>	Fruits Céréales Tartines	Salade verte et concombre Spaghettis al pesto Grana râpé Yaourt à la framboise	Idem	Fenouil Navet Semoule Poisson Blanc (ALASKA,FA061)	Fruits de saison & Dip's	Fruits de saison & Pain rustique
<b>Vendredi</b>	Fruits Céréales Tartines	Soupe froide de courgette au Cantadou Stick de colin d'Alaska MSC (FA067) au four Pomme de terre à la ciboulette Tomate provençale Abricot	Stick de quorn	Carotte Fenouil Patate douce Jambon blanc (CH)	Fruits de saison & Biscuits	Fruits de saison & Biscuits au lait

«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 \* »

\*Dessert contenant plus de 5% de sucre ajouté