





MENUS DE LA SEMAINE
 du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2024
CRÈCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE



Jours	Petit Déjeuner	Midi	Alternative sans viande	Goûters maison (préparés par Marie) 	Goûters maison (préparés par Florian) 
Lundi	Fruits Céréales Tartines	Cottage cheese Jambon de dinde (FR) Salade de pâtes et ses légumes Fruit frais	Fromage de chèvre	Fruits de saison & Cake salé	Fruits de saison & Pain et fromage
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Velouté froid de brocolis Poisson au four à la bordelaise (Pacifique NO) Pommes de terre au four Salade batavia Yogourt nature et son coulis*	Œufs durs	Fruits de saison & Gâteau breton	Fruits de saison & Tresse
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Tomates et féta Cervelas maison (CH) Focaccia Ratatouille froide Purée de fruit maison*	Gruyère	Fruits de saison & Surprise	Fruits de saison & Biscuits et pâte à tartiner
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Soupe froide aux petits pois Taboulé aux petits légumes et fromage Fruit frais	Idem	Fruits de saison & Surprise	Fruits de saison & Petit beurre et lait
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Melon Lasagnes de bœuf maison (CH) Salade verte Crème vanille maison	Lasagnes aux légumes	Fruits de saison & Surprise	Fruits de saison & Surprise

Provenance des viandes :
 Bœuf, porc, veau : CH
 Volaille : FR & CH
 Agneau : CH & Nouvelle-Zélande & UK
 Poissons : Pêche MSC

Nous faisons travailler au maximum des producteurs locaux:
 Le yogourt nature vient de la Fromagerie Thibault Morax - Trélex
 Le gruyère est produit par la Fromagerie Familles Pradervand - La Givrine
 La viande de bœuf est élevée par Hugo Pradervand - Givrins
 Le pain est fourni par la boulangerie Joly - Gland

** peu sucré - 5gr de sucre

* nos soupes et compotes sont faites maison & sans sucre ajouté