





MENUS DE LA SEMAINE
 du lundi 15 au vendredi 19 avril 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	Soupe du jour Penne à la sauce tomate et ricotta Salade verte Fruit frais	Idem	Fruits de saison & Cake au citron	Fruits de saison & Pain et chocolat
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Salade de carottes Paëlla aux légumes et poulet (CH) Cuajada au yogourt (flan espagnol)	Paëlla aux légumes	Fruits de saison & Dip's	Fruits de saison & Cake aux fruits
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Concombre et féta Tofu crispy aux cornflakes et sauce séré légère aux herbes (CH) Boulgour Brocolis Purée de pommes-rhubarbe	Idem	Fruits de saison & Gâteau sur plaque	Fruits de saison & Biscuits et fromage frais
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Salade verte Suaté de bœuf (CH) Spätzli Petits pois Yogourt nature et son coulis *	Sauté de Quorn	Fruits de saison & Gaufres	Fruits de saison & Microc et fromage
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Coleslaw au yogourt Jambon à l'os (CH) Gratin de pommes de terre Haricots verts Fruit frais	Omelette	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 boeuf est élevée par Hugo Pradervand - Givrins
 Le pain est fourni par la boulangerie Joly - Gland

* nos soupes et compotes sont faites maison & sans sucre ajouté
 ** peu sucré - 5gr de sucre