

MENUS DE LA SEMAINE

du lundi 17 au 21 août 2026

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	Pastèque Lasagne de bœuf (CH) Salade iceberg Poire William du Valais	Lasagne de tofu (CH)	Carotte Petit pois Blé Jambon blanc (CH)	Fruits de saison & Gâteau breton	Fruits de saison & Pain tressé et chocolat noir
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Salade de tomates et concombre Filet de poulet (FR) pizzaiolo Riz pilaf Carottes Vichy Blanc battu au citron	Boulettes de légumes	Courgette Fenouil Pomme de terre Bœuf (CH)	Fruits de saison & Dip's de légumes	Fruits de saison & Céréales et yogourt
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Melon Emincé de protéine de soja à l'aigre-doux Couscous Carottes, courgettes, pois chiches Yogourt vanille	Idem	Carotte Petit pois Patate douce Poulet (CH)	Fruits de saison & Cake aux carottes	Fruits de saison & Tarte aux pommes
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Gaspacho Saucisse de veau de St-Gall IGP Cornettes Courgettes à la vapeur Mirabelles	Saucisse végétarienne	Fenouil Courgette Blé Œuf	Fruits de saison & Cake aux olives	Fruits de saison & Thon à la crème et pain maison
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Fromage Brie Queue de limande jaune MSC (Atl.N-E) Pommes de terre nature Epinards en branches Pruneaux du Valais	Tofu crispy	Carotte Fenouil Riz Poisson blanc (Alaska, FA061)	Fruits de saison & Blévita et fromage à tartiner	Fruits de saison & Biscuits complets

«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