

MENUS DE LA SEMAINE

du lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

CRÈCHES 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	Soupe froide de tomate Cannelloni ricotta-épinard au four Mêlée du marché Pomme	Idem	Carotte Petit-pois Pâte Jambon blanc (CH)	Fruits de saison & Blévita & fromage à tartiner	Fruits de saison & Grissini
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Salade iceberg Roti de porc (CH) au romarin, blé Ebly Brocoli Blanc battu nature et son coulis à la framboise	Boulettes de légumes	Courgette Fenouil Pomme de terre Bœuf (CH)	Fruits de saison & Tarte alsacienne	Fruits de saison & Roulé au chocolat
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Nan Dips de calamars MSC au four (pac.S.FA087) Pomme de terre nature Tomate provençale Fraise	Tofu sauté	Carotte Petits pois Riz Poulet (CH)	Fruits de saison & Croque-mesieur	Fruits de saison & Cake aux fruits rouge
jeudi	Fruits Céréales Tartines	Pastèque Salade César (iceberg, œufs, poulet (CH), Parmesan, croûtons) Pomme de terre rissolée au four, sauce tzatziki Salade de fruits frais	Salade César (iceberg, œuf, quorn, parmesan, croûtons)	Fenouil Courgette Semoule Œuf	Fruits de saison & Carotte & vermicelles de chocolat	Fruits de saison & Tresse fromage
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Melon Salade verte et maïs* Gnocchi farci aux 4 fromages*, sauce tomate Tartelette à la vanille de Madagascar	Idem	Carotte Fenouil Patate douce Poisson blanc (Alaska,FA061)	Fruits de saison & Céréales & lait	Fruits de saison & Yogourt céréales

«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