



MENUS DE LA SEMAINE
 du lundi 22 au vendredi 26 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	Salade verte Rôti de bœuf dans son jus clair (CH) Blé Ebly Carottes Yogourt nature et son coulis *	Boulettes d'okara (soja et tofu)	Fruits de saison & Blévita et fromage	Fruits de saison & Pain et confiture
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Soupe de légumes et fromage Gruyère Lentilles vertes à la moutarde Riz Basmati Brocolis Fruit frais	Idem	Fruits de saison & Surprise	Fruits de saison & Zwieback et Cottage Cheese
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Salade verte Saucisse de veau maison (CH) Rösti au four Epinards en branches Fromage blanc et son coulis *	Saucisse tofu-soja	Fruits de saison & Gâteau breton	Fruits de saison & Cake salé
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Soupe de petits pois au fromage blanc Poulet chasseur (CH) Semoule de blé Choux-fleurs gratinés Fruit frais	Fromage au four	Fruits de saison & Pain au maïs	Fruits de saison & Tarte à l'abricot
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Concombre et féta Lasagnes aux légumes (CH) Salade verte Fruit frais	Idem	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

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