

MENUS DE LA SEMAINE

du lundi 24 au 28 août 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	Mêlée du marché Boulettes de bœuf (CH), jus aux oignons Polenta gratinée Brocolis Blanc battu et son coulis aux fruits rouges	Boulettes de légumes	Carotte Courgette Pâte Bœuf (CH)	Fruits de saison & Gâteau sur plaque	Fruits de saison & Gâteau au carottes, cannelle et pommes
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Soupe froide de légumes Accra de morue (Atl. N-E), sauce aigre-douce Pommes de terre écrasées Tomates au four Pomme	Falafels	Brocoli Fenouil Riz Poulet	Fruits de saison & Tarte alsacienne	Fruits de saison & Muffins au sel, fromage et épices
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Velouté froid de petits pois à la menthe Gnocchi aux 4 fromages, sauce béchamel allégée Salade de feuilles de chêne Salade de fruits frais	Idem	Carotte Céleri Patate douce Jambon (CH)	Fruits de saison & Cake aux framboises	Fruits de saison & Pizza
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Pastèque Emincé de porc (CH) à la moutarde Riz pilaf Jardinière de légumes Compote de pruneaux (sans sucre ajouté)	Emincé de Quorn	Fenouil Courgette Riz Œuf	Fruits de saison & Gaufre salée	Fruits de saison & Biscuits aux fruits
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Salade verte et carotte Rivolis rucola, sauce tomate Fromage Grana Padano râpé Yogourt nature et miel	Idem	Carotte Brocoli Pomme de terre Poulet (CH)	Fruits de saison & Pain et chocolat	Fruits de saison & Pain et fromage

«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