



**MENUS DE LA SEMAINE**  
du lundi 28 octobre au vendredi 1er novembre 2024

**CRÊCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE**

Jours	Petit Déjeuner	Midi	Végétarien	Mixés bébés	Goûters maison (préparés par Marie) 	Goûters maison (préparés par Florian) 
<b>Lundi</b>	Fruits Céréales Tartines	Salade du marché, haricots rouges Cannelloni ricotta-épinards Boule de Berlin*	Idem	Carotte Haricot Quinoa Tofu (CH)	Fruits de saison & Feuilletés aux pommes	Fruits de saison & Pain Cottage cheese Fruit
<b>Mardi</b>	Fruits Céréales Tartines	Tilsit Hachis Parmentier de bœuf (CH) Mêlée du marché Compote de banane au citron vert	Hachis parmentier de lentilles et tomates	Fenouil Choux-fleurs Pomme de terre Bœuf (FR)	Fruits de saison & Gâteau ananas et gingembre	Fruits de saison & Délice au jambon de dinde Fruit
<b>Mercredi</b>	Fruits Céréales Tartines	Salade verte et concombre Poulet basquaise (CH) Riz Légumes du soleil Yogourt au coing	Sauté de Quorn	Carotte Petits pois Riz Poulet (CH)	Fruits de saison & Pain et Parfait	Fruits de saison & Brioche, Confiture d'abricot Fruit
<b>Jeudi</b>	Fruits Céréales Tartines	Velouté de carottes Rôti hâché de porc campagnard (CH), sauce au thym Blé Ebly Gratin de choux-fleurs allégé Orange et bonbons d'Halloween	 Steak de tofu	Courge Panais Blé Poisson blanc (Alaska, FA064)	Fruits de saison & Cupcakes au chocolat	Fruits de saison & Tarte à la courge Jus de fruit
<b>Vendredi</b>	Fruits Céréales Tartines	Salade de tomates Filets de perche (DE, FA00405) en pâte à bière au four Sauce tartare Pommes de terre au four Haricots verts Flan lacté aux marrons	Sticks de mozzarella	Carotte Courgette Pomme de terre Jambon de dinde (FR)	Fruits de saison & Surprise	Fruits de saison & Meringue phantôme Fruit

«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 \* »