

## Menus

du 11 au 15 février 2019

<b>Lundi</b>	Salade verte et maïs Brandade de cabillaud Salade de fruits	Tartines beurre et miel Infusion de verveine et citron*
<b>Mardi</b>	Salade mêlée Burger végétarien Sauce carotte au gingembre Duo de céréales (riz et quinoa) Yoghourt à la fraise	Sablé Linz Fruits Infusion de menthe*
<b>Mercredi</b>	Salade verte Pâtes sauce napolitaine Parmesan Orange sanguine	Cake salé aux olives et fromage Infusion de Tilleul*
<b>Jeudi</b>	Salade mêlée Rôti de bœuf haché sauce aux prunes Jardinière de légumes Crème à la vanille	Tresse Crème de noisette chocolatée maison Infusion de rooibos mandarine*
<b>Vendredi</b>	Salade verte Risotto carbonara petits pois champignons et lardons Pomme à croquer	Pain aux fruits secs Tomme vaudoise Infusion d'anis*

\* produit sans sucre ajouté

Provenances des viandes : veau, bœuf, agneau, porc de Suisse et de producteurs locaux.  
Poulet et dinde au label I-P Suisse. Poisson de pêche MSC ou du Lac.

## Menu Bébé - Mixés

Du 11 au 15 février 2019

<b>Lundi</b>	Carottes huile d'olive Choux fleurs Polenta Veau	Compote Pomme coing
<b>Mardi</b>	Carottes huile de colza Panais Pdt Saumon	Compote Pomme
<b>Mercredi</b>	Carottes huile de carthame Épinards Riz Agneau	Compote Pomme poire
<b>Jeudi</b>	Carottes huile d'olive Fenouil Sarrasin Poulet	Compote Pomme
<b>Vendredi</b>	Carottes huile de colza Patate douce Millet Dinde	Compote Pomme vanille

Toutes les préparations de légumes et de viandes sont cuites à la vapeur et mixées avec leur jus de cuisson. Aucun bouillon, ni sel n'est ajouté. Ainsi seul le goût naturel des produits est présent.

Provenances des viandes : veau, bœuf, agneau, porc de Suisse et de producteurs locaux. Poulet et dinde au label I-P Suisse. Poisson de pêche MSC ou du Lac.