

## Menu

Du 25 au 29 septembre 2017

Lundi	<p>Salade verte Filet de colin à la bordelaise Cœur de blé aux carottes</p> <p>Raisin blanc de Duillier</p>	<p>Tarte au flan pâtissier</p> <p>Infusion de verveine et bergamote*</p>
Mardi	<p>Salade mêlée Hachis Parmentier</p> <p>Pomme à croquer</p>	<p>Pain au levain Fromage frais</p> <p>Thé au citron vert *</p>
Mercredi	<p>Salade verte et roquette Risotto d'orge aux citrons courgettes basilic et parmesan</p> <p>Yoghourt bio maison à la fraise</p>	<p>Baguette Parisienne Crème de noisettes bio maison</p> <p>Infusion de menthe*</p>
Jeudi	<p>Salade mêlée Emincé de poulet au curry et légumes au lait de coco Riz cantonais</p> <p>Mousse aux fruits de la passion</p>	<p>Pain aux graines de lin Beurre et confiture</p> <p>Infusion tilleul et agrumes*</p>
Vendredi	<p>Salade verte Rôti de porc sauce échalotes Jardinière de légumes</p> <p>Poire</p>	<p>Yoghourt bio maison à la mangue Sablé à la fleur d'oranger</p> <p>Infusion des alpes*</p>

\* 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 25 au 29 septembre 2017

<b>Lundi</b>	Carottes huile de colza Haricots verts Riz basmati Fera du lac	Compote Pomme Abricot
<b>Mardi</b>	Carottes huile d'olive Côte de bette Pdt Veau	Compote Pomme Poire
<b>Mercredi</b>	Carottes huile de colza Fenouil Millet Poulet	Compote Pomme
<b>Jeudi</b>	Carottes huile d'olive Courgette Polenta AOP Suisse Dinde	Compote Pomme Eau de fleur d'oranger
<b>Vendredi</b>	Carottes huile de carthame Choux fleur Millet Agneau	Compote Pomme

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.