

## Menu

Du 20 au 24 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Salade de carotte Risotto d'orge Caroline Parmesan  <b>Pomme à croquer</b>	Baguette beurre et confiture  <b>Infusion des alpes et miel *</b>
<b>Mardi</b>	Salade mêlée Rôtis de porc au miel Duo de carottes Polenta  <b>Yoghourt aux framboises</b>	Cake Fruits  <b>Thé au citron*</b>
<b>Mercredi</b>	Salade verte Farfalle aux brocolis Sauce carbonara  <b>Cémentine</b>	Pain aux graines de Tournesol Fromage frais  <b>Infusion de verveine*</b>
<b>Jeudi</b>	Salade mêlée Sauté de veau à la tomate et olives Ecrasé de pdt et topinambour  <b>Crème à la vanille</b>	Pain au levain Beurre et cénovis  <b>Infusion de menthe*</b>
<b>Vendredi... des îles</b>	Salade verte à la mangue Filet de merlu sauce vierge aux fruits exotiques Riz sauté aux légumes  <b>Mousse aux fruits de la passion</b>	Palmier coco-choco Yoghourt à la mangue  <b>Infusion de tilleul et agrumes*</b>

\* 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 20 au 24 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Carottes huile d'olive Haricot vert Pdt Saumon	Compote Pomme
<b>Mardi</b>	Carottes huile de colza Panais Millet Veau	Compote Pomme poire
<b>Mercredi</b>	Carottes huile d'olive Fenouil Riz basmati Agneau	Compote Pomme
<b>Jeudi</b>	Carottes huile de colza Rutabaga Sarrasin Poulet	Compote Pomme eau de fleur d'oranger
<b>Vendredi</b>	Carottes huile de carthame Choux fleur Polenta Dinde	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.