

Menu

Du 23 au 27 avril 2018

Lundi	Salade mée Filet de colin à l'italienne Risoni aux courgettes Clémentine	Galette Bressane Fruits Infusion de pomme et cannelle *
Mardi	Salade verte Epaule de porc au miel Pdt et carottes nouvelles Poire	Yoghourt à la fraise Palmiers Infusion de menthe *
Mercredi	Salade mée Curry de poulet aux légumes Riz basmati Yoghourt fermier à la framboise	Cake anglais Fruits Infusion de tilleul et citron*
Jeudi	Salade verte Raviole à la ricotta et tomates séchées Crème à l'ail des ours Orange	Pain aux olives Houmous Thé à la bergamote *
Vendredi	Salade mée Rôtis de bœuf et veau à l'estragon Epinards Polenta Flan caramel	Baguette au sarrasin Beurre et miel Infusion de verveine *

* 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 23 au 27 avril 2018

Lundi	Carottes huile de colza Fenouil Riz Dinde	Compote Pomme
Mardi	Carottes huile d'olive Panais Pdt Saumon	Compote Pomme abricot
Mercredi	Carottes huile de colza Artichaut Millet Agneau	Compote Pomme
Jeudi	Carottes huile d'olive Haricot vert Sarrasin Veau	Compote Pomme vanille
Vendredi	Carottes huile de carthame Navet Polenta AOP Suisse Poulet	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.