



Menus

Du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI

Déjeuner

Salade mêlée

Filet de colin
meunière
Riz tricolore

Yogourt au caramel
beurre salé

Goûter

**Cake aux myrtilles

Infusion de serpolet

Poisson de pêche
MSC Alaska

MARDI

Déjeuner

Salade verte

Galette végétarienne
grillée
Beurre de sauge
Jardinière de légumes

Poire

Goûter

Pain torsadé
au fromage

Infusion de tilleul

Menu
végétarien

MERCREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Bœuf braisé aux
légumes racines
Ébly

Clémentines

Goûter

**Yogourt aux fruits
rouges
Sablés vanille

Infusion de menthe

Bœuf Suisse
Vaud

JEUDI

Déjeuner

Salade verte

Cannelloni
À la ricotta et épinards
Crème d'ail doux

*Salade de fruits

Goûter

Tartines géantes
Beurre et **crufture

Infusion de pomme

Menu
végétarien

VENDREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Émincé de dinde aux
champignons
Galette de rösti
Carottes fondants

Pomme à croquer

Goûter

Petit pain au lait
Chocolat



Lait fraise

Viande de
dinde France

*mention pour les produits fabriqués maison contenant moins de 3.5% de sucre ajouté ou sans sucre.
** mention pour les produits fabriqués maison contenant moins de 4.5% de sucre ajouté

Menus Bébé - Mixés

Du 22 au 26 novembre 2021

Lundi	Carottes huile d'olive Courge Sarrasin  Poulet	Compote Pomme
Mardi	Carottes huile de colza Topinambour Polenta AOP Suisse Veau	Compote Pomme Poire
Mercredi	Carottes huile d'olive Brocoli Millet Agneau	Compote Pomme
Jeudi	Carottes huile de colza Fenouil Pomme de terre Saumon	Compote Pomme Pruneaux
Vendredi	Carottes huile d'olive Rutabaga Riz  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.