



Menus

Du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI

Déjeuner

Salade mêlée

Escalope grillée
végétarienne
Beurre maître d'hôtel
Pilpil de blé aux
épices et brunoise de
légumes

Clémentines

Goûter

Petits pains aux
céréales
Fromage frais

Infusion de serpolet

Menu
végétarien

MARDI

Déjeuner

Salade verte

Papet vaudois
Saucisse aux choux

Pomme à croquer

Goûter

**Yogourt aux fruits
rouges
Palmier

Infusion de verveine

Viande de
Porc suisse

MERCREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Filet d'églefin
beurre d'orange
Riz pilaf aux racines

*Blanc battu au miel

Goûter

Pain de campagne
Beurre et cénovis

Infusion des Alpes

Poisson de pêche
MSC Atlantique
nord

JEUDI

Déjeuner

Salade verte

Penne au pesto rouge
Et choux fleurs
Parmesan

*Compote de pomme
à la cardamome

Goûter

Pain aux noix
Beurre et miel

Infusion de menthe

Menu
végétarien

VENDREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Rôtis de bœuf haché
Jardinière de
légumes

*Yogourt aux fruits
exotiques

Goûter

**Pain d'épices
Fruits



Infusion pomme

Bœuf Suisse

*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 6 au 10 décembre 2021

Lundi	Carottes huile de d'olive Haricots verts Millet  Dinde	Compote Pomme
Mardi	Carottes huile de colza Patates douce Polenta Veau	Compote Pomme Poire
Mercredi	Carottes huile d'olive Courgettes Semoule de Blé  Poulet	Compote Pomme
Jeudi	Carottes huile de colza Choux fleurs Pomme de terre Saumon	Compote Pomme Cassis
Vendredi	Carottes huile d'olive Panais Riz Basmati 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.