



Menus

Du 11 au 15 juillet 2022

LUNDI

Déjeuner

Salade verte

Émincé de porc à l'ananas et légumes riz thaï

Abricot de Duillier

Goûter

Pain torsadé Tilsit

Thé à la bergamote

Viande de porc Suisse

MARDI

Déjeuner

Salade mêlée

Filet de plie au beurre de thym, courgettes et citrons
Cœur de blé

Pêche**Ypgourt aux fruits rouges et açai

Goûter

*Petit pain au lait
Chocolat noir

Infusion de tilleul et citron

Poisson de pêche MSC de l'atlantique nord

MERCREDI

Déjeuner

Salade verte

Galettes de lentilles
Sauce verte aux pois
Boullgur tricolore

*Salade de fruits

Goûter

Muffins salés
Carotte basilic

Infusion de verveine

Menu végétarien

JEUDI

Déjeuner

Salade mêlée

Cuisse de poulet à l'estragon
Pdt et carottes au four

Nectarine

Goûter

*Brioche
*Marmelade

Lait cacao

Viande de volaille Suisse

VENDREDI

Déjeuner

Salade de carottes râpées

Farfalle au pesto
Grana Padano

Fruits

Goûter

Tartines
Beurre et confiture

Infusion menthe et réglisse



Menu végétarien

*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 11 au 15 juillet 2022

Lundi	Carottes de d'olive Aubergines Riz  Poulet	Compote Pomme
Mardi	Carottes huile de colza Navets Millet Dinde	Compote Pomme
Mercredi	Carottes huile d'olive Haricots verts Polenta  Poulet	Compote Pomme
Jeudi	Carotte huile de colza Brocolis Semoule de blé Saumon	Compote Pomme Nectarine
Vendredi	Carottes huile d'olive Epinards Sarrasin Veau	Compote Pomme Abricot

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.

