



Menus

Du 20 au 23 septembre 2022

MARDI

Déjeuner

Salade verte

Émincé de poulet
sauce BBQ et brocolis
Potatoes

*Yogourt aux figues et
miel

Goûter

Fougasse
Tapenade

Infusion de tilleul et
citron

Viande de
volaille Suisse

MERCREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Cappelletti aux
champignons
Crème de lard aux
herbes

*Compote de pomme
et coing

Goûter

**Gâteau à l'abricot

Infusion de verveine

Porc Suisse

JEUDI

Déjeuner

Salade verte

Gratin de carrelet
Aux épinards
Riz basmati

Pruneaux

Goûter

Pain anglais
*Marmelade

Thé à la bergamote

Poisson de pêche
MSC
Danemark

VENDREDI

Déjeuner

Salade mêlée

Rôtis de bœuf haché
Purée de pommes de
terre à la courge et
huile de courge

Mousse aux fruits de
la passion

Goûter

Pain ballon aux
graines de pavot
Beurre et confiture

Infusion de mauve
et hibiscus


Boeuf

*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 20 août au 23 septembre 2022

Lundi		
Mardi	Carottes huile d'olive Courgettes Sarrasin Veau	Compote Pomme
Mercredi	Carottes huile de colza Haricots verts Pomme de terre Saumon	Compote Pomme Coing
Jeudi	Carotte huile d'olive Navet Millet Agneau	Compote Pomme
Vendredi	Carottes huile de colza Fenouils Riz  Poulet	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.