



Menus

Du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI

Déjeuner

Salade verte

Gratin de spätzli à la courge et reblochon

Clémentines

Goûter

Pain campagne
Beurre et cénovis

Infusion de menthe

Menu
végétarien

MARDI

Déjeuner

Salade mêlée

Rôti de viande haché
Jardinière de légumes

*Yogourt au miel

Goûter

Fougasse
Tapenade

Infusion de tilleul et
citron

Bœuf Suisse

MERCREDI

Déjeuner

Salade verte et
cruautés

Jambon tessinois
Rösti

Poires de Duillier

Goûter

Yogourt au citron
Biscuits

Infusion de mauve et
hibiscus

Porc Suisse

JEUDI

Déjeuner

Salade mêlée

Penne complète
Sauce napolitaine
Grana Padano

Pomme à croquer

Goûter

Petit ballon au lait
Mousse de jambon

Infusion de verveine

Menu
végétarien

VENDREDI

Déjeuner

Salade verte

Dos de lieu noir au
fenouil, beurre blanc
Cœur de blé

*Compote de
pomme et Poire

Goûter

Baguette
Gruyère



Thé à la bergamote

Poisson de pêche
MSC Atlantique
nord ouest

*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 21 au 25 novembre 2022

Lundi	Carottes de colza Choux-fleurs PDT Veau	Compote Pomme
Mardi	Carottes huile d'olive Haricots verts Riz Agneau	Compote Pomme Coing
Mercredi	Carottes huile de colza Navets Polenta AOP Saumon	Compote Pomme
Jeudi	Carotte huile d'olive Courgettes Sarrasin  Dinde	Compote Pomme Banane
Vendredi	Carottes huile de colza Brocolis Millet  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.