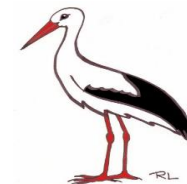


EVE DE LA CIGOGNE



MENU

SEMAINE DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes
MIDI MOYENS ET GRANDS	Salade verte et radis Tofu mariné aux herbes Polenta Courgettes sautées Yaourt nature vanillé	Céleri rémoulade Spaghettis bolognaise Grana panado râpé Choux fleurs persillé Abricots au jus	Salade d'endives aux noix Filet de plie à l'aneth Pommes persillées Epinards Pana cotta allégée et purée de fraises	Crème d'asperges Quiche aux 3 fromages (gruyère, chèvre, emmental) Tomates au four Raisins noirs	Betteraves crues et pommes vertes Poitrine de dinde pochée sauce suprême Orge perlé Petits pois Flan à la pistache
MIDI PETITS	Tofu, Polenta, courgettes	Bœuf, Pâtes, choux fleurs	Plie, Pommes de terre, épinards	Œufs, Semoule de blé, tomate	Dinde, Purée, petits pois
GOÛTERS	Petit sablé, jus d'orange Pommes	Pain nature, tomme vaudoise, jus de poires	Pain aux amandes, eau, poires	Pain viennois , Milkshake fraise banane	Pain de mie, fromage de chèvre Fruits rouges

Pains "fait maison" différents tous les jours en fonction des mets (Epeautre, maïs, seigle, mie - blanc....)



Goûter: panier de fruits frais à disposition

Volaille, viande: Suisse, France

Poisson: Europe, NZ, mer de Chine - Crevettes: Viêtnam

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à l'équipe qui vous renseignera.