

MENUS DE LA SEMAINE du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

CRÈCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE

Jours	Petit Déjeuner	Midi	Végétarien	Mixés bébés	Goûters maison (préparés par Marie) 	Goûters maison (préparés par Florian) 
Lundi	Fruits Céréales Tartines	Mêlée du marché Escalopine de poulet pizzaiolo (FR) Blé Ebly Carottes Vichy Compote de pommes (s/sucre ajouté)	Omelette	Carotte Fenouil Blé Boeuf (CH)	Fruits de saison & Viennes en cage	Fruits de saison & Escargots salés
Mardi	Fruits Céréales Tartines	Potage Dubarry (chou-fleur) Piccata de porc milanaise (CH) Linguine Purée de courge Kiwi	Boulettes de légumes	Courgette Fenouil Pomme de terre Poulet (CH)	Fruits de saison & Cake ananas-gingembre	Fruits de saison & Muffins pommes et carottes
Mercredi	Fruits Céréales Tartines	Fromage Moussaka (CH/IRL) (bœuf-agneau-aubergine-pomme de terre-béchamel) Salade iceberg Milkshake à la banane	Moussaka de Quorn	Carotte Petits pois Patate douce Oeuf (CH)	Fruits de saison & Cake aux myrtilles	Fruits de saison & Pain et fromage frais
Jeudi	Fruits Céréales Tartines	Velouté de courgettes Ravioli au fromage à raclette, sauce béchamel allégée Salade verte et maïs* Salade de fruits frais	Idem	Petits pois Courgette Blé Bœuf (CH)	Fruits de saison & Cake aux olives	Fruits de saison & Biscuits à l'orange et au chocolat
Vendredi	Fruits Céréales Tartines	Velouté de petits pois Escalopine de saumon MSC (N-O) au citron Pommes de terre nature Ratatouille Raisin	Escalope de tofu	Carotte Fenouil Riz Poulet (CH)	Fruits de saison & Pain et mousse de thon	Fruits de saison & Tarte salée aux légumineuses

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un * »

*Dessert contenant plus de 5% de sucre ajouté