

# MENUS DE LA SEMAINE du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

## CRÈCHES DES FONTAINES & BRIN DE VIE

| Jours    | Petit Déjeuner                 | Midi                                                                                                                                      | Végétarien                        | Mixés bébés                                                                | Goûters maison<br>(préparés par Marie)<br> | Goûters maison<br>(préparés par Florian)<br> |
|----------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | Fruits<br>Céréales<br>Tartines | Potage cultivateur<br>Lasagne de bœuf (CH)<br>Mêlée du marché<br>Blanc battu à la mangue                                                  | Lasagne de Quorn                  | Carotte<br>Chou-fleur<br>Pomme de terre<br>Oeuf (CH)                       | Fruits de saison<br>&<br>Jalousies                                                                                            | Fruits de saison<br>&<br>Barres de céréales<br>maison                                                                           |
| Mardi    | Fruits<br>Céréales<br>Tartines | Crème de maïs<br>Boulettes de lentilles/quinoa farcies au yogourt<br>Boulgour<br>Légumes sautés<br>Poire                                  | Idem                              | Haricot vert<br>Fenouil<br>Pâte<br>Poulet (CH)                             | Fruits de saison<br>&<br>Escargots salés                                                                                      | Fruits de saison<br>&<br>Crêpes salées                                                                                          |
| Mercredi | Fruits<br>Céréales<br>Tartines | Salade iceberg<br>Jambon à l'os (CH)<br>Gratin dauphinois<br>Haricots verts<br>Smoothie aux fruits                                        | Filet pané de<br>protéine de pois | Carotte<br>Haricot vert<br>Pomme de terre<br>Boeuf (CH)                    | Fruits de saison<br>&<br>Chouquettes                                                                                          | Fruits de saison<br>&<br>Tarte aux pommes                                                                                       |
| Jeudi    | Fruits<br>Céréales<br>Tartines | Potage garbure (chou)<br>Pavé de hoki meunière MSC (Pac. S-E), citrons<br>Pommes de terre à la ciboulette<br>Courgettes sautées<br>Banane | Escalope de Quorn                 | Chou-fleur<br>Fenouil<br>Riz<br>Œuf (CH)                                   | Fruits de saison<br>&<br>Sandwichs                                                                                            | Fruits de saison<br>&<br>Pain et crème de thon                                                                                  |
| Vendredi | Fruits<br>Céréales<br>Tartines | Salade verte et betterave<br>Cordon bleu de dinde au four (FR)<br>Tagliatelle<br>Chou-fleur gratiné<br>Yogourt à la framboise             | Falafels                          | Carotte<br>Haricot vert<br>Patate douce<br>Poisson blanc<br>(Alaska FA061) | Fruits de saison<br>&<br>Pain et chocolat                                                                                     | Fruits de saison<br>&<br>Gâteau au yogourt                                                                                      |

«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