





CRECHE RONDIN-PICOTIN

Menus du 31 mars au 4 avril 2025



Fruits de la semaine : bananes, pommes, poires, kiwis, oranges, mangues

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h30 Plateau de fruits frais Eau	9h30 Plateau de fruits frais Eau	9h30 Plateau de fruits frais Eau	9h30 Plateau de fruits frais Eau	9h30 Plateau de fruits frais Eau
11h15 - 11h45 Salade de chou chinois Chili con carne (bœuf hachée, poivron, maïs, haricot blanc, rouge chili, sauce tomate, épices) Riz créole	 11h15 - 11h45 Dips de carottes Houmous Maison Petit Pois vapeur Pâtes à l'épautre, sauce citron et saumon (pâtes, saumon, oignons, ail, crème, sel, poivre, citron, aneth, huile d'olive)	11h15 - 11h45 Salade verte et maïs Choucroute Pommes de terre vapeur Saucisson vaudois/ saucisse à la volaille	11h15 - 11h45 Soupe de Légumes (carottes, navets, céleri, poireaux, pommes de terre, sel, eau) Salade mesclum Galettes céréales (flocons d'avoine, œufs, oignons, yaourt, gruyère, sel, persil) Sauce tomate	11h15 - 11h45 Salade de betteraves Chou Romanesco Polenta gratinée Œufs brouillés
16h00 Pains/ St-Môret Bananes Eau	 16h00 Gâteau "poisson d'avril" Pommes Eau/ Lait	16h00 Yaourt nature/ Miel Dar-vida Eau	16h00 Tartines de confiture Paires Eau/ Lait	16h00 Pains/ Cenovis Kiwi Eau

Toutes nos viandes et nos œufs viennent de Suisse. Les fruits et les légumes de Suisse, Nos pains sont élaborés à Perly par la société Prestige Gourmand.

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