CRECHE RONDIN-PICOTIN
Menus du 10 au 13 juin 2025

Fruits de la semaine : Bananes, Pommes, Fraises, Pêches, Nectarines, Cerise, 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 Pentecôte	**11h15 - 11h45** Salade de pois chiches au curry et brocolis (brocolis, carottes, pois chiches, amandes, persil, citron, curry, curcuma, sel et miel) Gratin de pâtes complètes (cornettes, crème, fromage gruyère, sel)	**11h15 - 11h45** Salade verte persillée Vol au vent (vol au vent, poulet, champignons, crème) Riz sauvage	**11h15 - 11h45** Salade de carottes agrémentée de graines de courge Chou-fleur cuit à la vapeur Sticks de poisson servis avec une sauce tartare aromatisée au fenouil Blé Gourmand	**11h15 - 11h45** Salade betteraves Courgettes à la Poêle Émincé de bœuf servi avec une sauce créme à base de paprika (bœuf, épices, poivrons, crème, paprika, farine, oignons, huile) Boulgour
16h00	**16h00** Pain/ Kiri Nectarine Eau	**16h00** Pain/ Gruyère Pommes Eau	**16h00** Pain/ Cenovis Bananes Eau/ Lait	**16h00** Yaourt nature/ Miel Wasa 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.