

CRÈCHE RONDIN-PICOTIN

MENU DU 19.1 AU 23.1.2026

Fruits de la semaine: Pommes, Bananes, Poires, Kiwi, Mandarines

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	INFORMATION
9H30	9H30	9H30	9H30	9H30	Toutes nos viandes et nos œufs viennent de Suisse.
Plateau de fruits frais Eau	Plateau de fruits frais Eau	Plateau de fruits frais Eau	Plateau de fruits frais Eau	Plateau de fruits frais Eau	Les fruits et les légumes de Suisse, ou labélisés.
11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	Nos poissons sont labélisés MSC, ASC ou bio.
Salade mesclun pommes et feta	Houmous dips de légumes (carottes, céleri branche)	Salade d'endives avec noix	Salade composée (salade verte, avocats, maïs, olives)	Salade de rampon avec dès de gruyère	Nos pains sont élaborés avec de la farine Suisse.
Œufs brouillés	Chou frisé à la vapeur	Soupe de légumes (carottes, navets, céleri, poireaux, pommes de terre, sel, eau)	Épinards hachés	Pâtes accompagnées de champignons, tomates, ricotta et sbrinz	Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
Riz complet	Pommes de terre vapeur avec huile d'olive	Spätzle	Gratin de poisson (filet de plie, crème, gruyère, ail, citron, sel)	(penne, champignons, tomates, ricotta, sbrinz, basilic, ail, huile d'olive, sel, poivre)	
Potée de lentilles aux légumes (lentilles vertes, carottes, oignons, poireaux, ciboulette, céleri, curry, huile)	Saucisson vaudois	Émincé de bœuf à la moutarde (bœuf, oignons, moutarde, crème, huile, épices)	Blé gourmand	Pommes au four	En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser auprès de l'éducatrice ou du secrétariat
16H00	16H00	16H00	16H00	16H00	
Pain/ Gruyère	Pain/ Cottage cheese	Yaourt nature/ Miel	Pain/ Cenovis	Séré/ Coulis fruits rouges	
Poires	Pommes	Bananes/ Galettes de Riz	Kiwi	Pain	
Eau	Eau	Eau	Eau/ Lait	Eau	

