

CRÈCHE RONDIN-PICOTIN

MENU DU 2.3 AU 6.3.2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	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. (Saumon de Norvège Filets de Plie de Atlantique Nord-Est)
Salade de betteraves crues râpées	Salade de carottes agrémentée de graines de courge	Salade composée (salade verte, maïs, olives, avocats)	Salade de rampon et œufs cuits	Salade d'endives	Nos pains sont élaborés au Canton de Vaud, Cossonay Suisse.
Brocoli sauté avec de l'ail	Haricots coco blancs en sauce tomate	Velouté de panais agrémenté de fromage râpé (pommes de terre, panais, gruyère, sel, eau)	Champignons de Paris à la crème	Épinards	Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
Pommes de terre en papillote à la raclette	Émincé de bœuf à la moutarde (bœuf, oignons, crème, moutarde, épices, huile)	Penne au pesto (penne, basilic, séré, crème, pignons, ail, persil, sel, huile d'olive)	Pilons de poulet cuits au four	Filets de plie panés	
	Quinoa		Riz complet	Polenta crémeuse (maïs, crème, lait, noix de muscade, sel)	
16H00	16H00	16H00	16H00	16H00	En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser auprès de l'éducatrice ou du secrétariat
Corn-Flakes	Pain/ Confiture	Pain/ Kiri	Yaourt nature/ Miel	Pain/ Cenovis	
Bananes	Kiwi	Mangue	Poires/ Wasa	Pommes	
Eau/ Lait	Eau/ Lait	Eau	Eau	Eau	

