

# CRÈCHE RONDIN-PICOTIN

## MENU DU 20 AU 24.4.2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	INFORMATION
<b>9H30</b>	<b>9H30</b>	<b>9H30</b>	<b>9H30</b>	<b>9H30</b>	
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	Toutes nos viandes et nos œufs viennent de Suisse.
<b>11H15 - 11H45</b>	<b>11H15 - 11H45</b>	<b>11H15 - 11H45</b>	<b>11H15 - 11H45</b>	<b>11H15 - 11H45</b>	Les fruits et les légumes de Suisse, ou labelisés.
Carottes rôties au gingembre et au miel	Salade Composée <small>(salade verte, maïs, avocats, concombres, tomates)</small>	Haricots verts	Salade de betteraves crues râpées et ciboulette	Salade verte avec persil	Nos poissons sont labelisés MSC, ASC ou bio. (Saumon de Norvège Filets de Plie de Atlantique Nord-Est)
Œufs brouillés	Lasagnes aux épinards et ricotta <small>(pâtes, épinards, ricotta, gruyère, sauce tomate, lait, farine, épices, sel)</small>	Saumon au four miel et moutarde	Poulet aux champignons	Lentilles et carottes <small>(lentilles, carottes, ail, oignons, poireaux, concentré de tomates, cumin, sel, paprika, curcuma, cannelle, persil et huile d'olive)</small>	Nos pains sont élaborés au Canton de Vaud, Cossonay Suisse.
Polenta crémeuse		Pommes de terre vapeur		Saucisson vaudois	Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
Fraises		Pommes	Blé Gourmand	Riz complet	<b>En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser auprès de l'éducatrice ou du secrétariat</b>
<b>16H00</b>	<b>16H00</b>	<b>16H00</b>	<b>16H00</b>	<b>16H00</b>	
Corn- Flakes	Gâteau aux biscuits et chocolat	Pain/ Cenovis	Yaourt/ Miel	Pain/ Gruyère	
Bananes	Mangues	Poires	Galettes de riz	Pommes	
Eau/ Lait	Eau	Eau/ Lait	Eau	Eau	

