

CRÈCHE RONDIN-PICOTIN

MENU DU 19.10 AU 23.10.2026

Fruits de la semaine: Pommes, Bananes, Poires, Prunes, Raisins; Ananas

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 labelisés.
11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	11H15 - 11H45	Nos poissons sont labelisés MSC, ASC ou bio. (Saumon de Norvège Filets de Plie de Atlantique Nord-Est)
Salade composée (salade verte, maïs, olives, avocats)	Salade de carottes et raisins secs	Salade verte avec maïs	Salade de betteraves rouges râpées	Salade d'endives avec dés de gruyère	Nos pains sont élaborés au Canton de Vaud, Cossonay Suisse.
Ragoût de tofu au paprika (tofu, oignons, ail, poivrons, cornichons, purée de tomate, moutarde, paprika, épices, huile d'olive)	Petits pois au beurre	Crème de céleri		Chili con carne (bœuf haché, haricots blancs et rouges, maïs, sauce tomate, chili, poivrons, poivre, épices, sel)	Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
Haricots verts à huile d'olive	Semoule de couscous	Filets de plie panés	Lasagnes aux légumes (pâtes, carottes, épinards, céleri, gruyère, farine, beurre, lait, sel)	Riz blanc	En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser auprès de l'éducatrice ou du secrétariat
Boulgour	Poulet à la forestière (blanc de poulet, oignons, champignons, ail, crème, vin blanc, beurre, citron, sel)	Cornettes complètes au beurre			
16H00	16H00	16H00	16H00	16H00	
Yaourt nature / Coulis de fruits rouges	Verrine Napoléon	Pains/ Gruyère	Séré/Myrtille	Tartines de Cenovis	
Wasa	Pommes/ Galettes de riz	Prunes	Bananes/ Dar-vida	Poires	
Eau	Eau	Eau	Eau	Eau/ Lait	

