AU MENU CETTE SEMAINE :
DU 9 AU 13 JUIN 2025

	Pour faire le plein d'énergie, une collation ~ à 9h00	Pour se réunir, partager, et découvrir les saveurs et l'équilibre d'un menu sain : Repas à ~ 12h00	Pour le plaisir : un petit dessert juste après le repas	Le souper n'est pas pour tout de suite, nous avons dépensé beaucoup d'énergie et avons une petite faim … Goûter à ~ 16h00
LUNDI	Fruits de saison	**FERIE**	• Fruits • Dessert lacté * *(Yogourt nature, petit suisse…)	
MARDI	Fruits de saison	• Gnocchis, épinards, œuf dur		• Fruits • Tartines
MERCREDI	Fruits de saison	• Taboulé de choux fleur • Spaghetti, sauce tomate • Piccata de dinde		• Dips
JEUDI	Fruits de saison	• Brocolis • Risotto • Filets de saumon		• Fruits • Madeleines
VENDREDI	Fruits de saison	• Julienne de légumes • Troffies, mozzarella		• Fruits • Crème vanille

Nos menus sont péparés par notre équipe de cuisiniers du CRN et élaborés (quantité, composition, mode de cuisson, etc…) selon les directives du label « Fourchette Verte des Tout -petits ». Durant la journée, votre enfant pourra à sa guise, disposer d'eau en terme de boisson. Selon la saison, nous pouvons servir des jus de fruits ou de légumes frais, histoire de varier un peu, toute comme les collations qui peuvent être composées de crudités appréciées des enfants. Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire concernant les repas et collations servis à La Case.