



## AU MENU CETTE SEMAINE : DU 13 AU 17 OCTOBRE 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 :<br>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 ...<br>Goûter à ~ 16h00 |
|----------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epinards</li> <li>• Fusilli sauce tomate</li> <li>• Calamars à la romaine</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Dessert lacté *</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Yogourt nature</li> <li>• Biscuits</li> </ul>                       |
| MARDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes des sables</li> <li>• Pommes rissolées</li> <li>• Saucisses de veau (sans porc)</li> </ul> |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dips</li> </ul>                                                                       |
| MERCREDI | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Végétarien : beignets de légumes, riz basmati, sauce cocktail</li> </ul>                            |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Tartines</li> </ul>                                                 |
| JEUDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jardinière de légumes</li> <li>• Pommes vapeur</li> <li>• Filets de saumon</li> </ul>               |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Cake</li> </ul>                                                     |
| VENDREDI | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brocoli</li> <li>• Couscous</li> <li>• Filets de poulet, sauce yogourt</li> </ul>                   |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bircher maison</li> </ul>                                                             |



Nos menus sont préparés 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.