



AU MENU CETTE SEMAINE : DU 20 AU 24 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 : 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	Végétarien : pâtes farcies aux champignons crémeux, courge & gruyère	- Fruits - Dessert lacté *	- Fruits - Crème vanille
MARDI	Fruits de saison	- Couscous aux petits légumes - Filets de poulet au citron		- Fruits - Tartines
MERCREDI	Fruits de saison	- Brocolis vapeur - Purée de celeri et panais - Steaks hachés de boeuf		Tarte aux pommes
JEUDI	Fruits de saison	- Epinards - Risotto - Saumon grillé		- Compote de pommes - Yogourt nature - Biscuits
VENDREDI	Fruits de saison	Pizza margherita & salade verte		- Fruits - Yogourt nature - Biscuits

*(Yogourt nature, petit suisse...)



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.