AU MENU CETTE SEMAINE :
DU 17 AU 21 NOVEMBRE 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	• Epinards • Pâtes farcies au fromage	• Fruits • Dessert lacté * *(Yogourt nature, petit suisse…)	• Fruits • Yogourt nature • Petits beurres
MARDI	Fruits de saison	• Betteraves rôties • Pommes de terre sautées • Filets de poulet		• Fruits • Tartines de cottage cheese
MERCREDI	Fruits de saison	• Végétarien : malakoff et salade campagnarde (carottes, salade verte, pommes de terre)		• Salade de fruits • Yogourt nature • Darvida
JEUDI	Fruits de saison	• Brocoli • Riz pilaf • Filets de saumon confit, sauce béarnaise		• Fruits • Banana bread
VENDREDI	Fruits de saison	• Végétarien: risotto d'orge verde, sucrines grillées, œufs durs		• Fruits • Tartines de confiture

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.