



AU MENU CETTE SEMAINE : DU 1^{ER} AU 5 DECEMBRE 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	<ul style="list-style-type: none"> Végétarien : pasta alfredo et courge rôtie 			<ul style="list-style-type: none"> Fruits Céréales au lait
MARDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre Polenta Filets de poulet 			<ul style="list-style-type: none"> Fruits Tartine cottage de cheese
MERCREDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Sucrines grillées Risotto d'orge perlée 		<ul style="list-style-type: none"> Fruits Dessert lacté * 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits Crème vanille
JEUDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé brocoli basilic Gnocchis romaines Filets de saumon 			<ul style="list-style-type: none"> Fruits Tartines de gruyère
VENDREDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Romanesco Mousseline de pommes de terre Saucisses de veau 		*(Yogourt nature, petit suisse...)	<ul style="list-style-type: none"> Fruits Yogourt nature Biscuits



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.