



AU MENU CETTE SEMAINE : DU 15 AU 19 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"> Carottes rôties Riz basmati Filets de poulet 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits Dessert lacté * 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits Tartines à la purée de cacahuètes
MARDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Végétarien : risotto aux épinards, œufs durs 		<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes Yogourt nature Petits beurres
MERCREDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts Galettes de röstis Saucisse de veau, sans porc 		<ul style="list-style-type: none"> Fruits Bircher maison
JEUDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Brocoli Ecrasé de patates douces Filets de saumon 		<ul style="list-style-type: none"> Fruits Tartines de belpaese
VENREDI	Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes Spaghetti sauce tomate, mozzarella 		<ul style="list-style-type: none"> Fruits Lait et céréales

*(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.