



AU MENU CETTE SEMAINE : DU 16 AU 20 MARS 2026



	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	• Brocolis • Riz basmati • Filets de poulet	• Fruits • Dessert lacté *	• Fruits • Tartines de gruyère
MARDI	Fruits de saison	• Végéteraïen : tomme panée, salade de concombres, focaccia		• Compote de pommes • Yogourt nature • Biscuits
MERCREDI	Fruits de saison	• Salade de carottes • Végétarien : vol au vent de rösti, œuf dur, sauce béarnaise		• Bircher
JEUDI	Fruits de saison	• Haricotes verts • Pommes rissolées • Steak haché de boeuf		• Fruits • Tartines de confiture
VENREDI	Fruits de saison	• Salade de tomates • Végétarien : gnocchi salsa verde, ricotta al forno		• 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.