



AU MENU CETTE SEMAINE DU 22 AU 25 SEPTEMBRE 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	FERIE	• Fruits • Dessert lacté *	
MARDI	Fruits de saison	• Végétarien : cannellonis aux épinards et ricotta salade de saison		• Fruits • Tartines de fromage
MERCREDI	Fruits de saison	• Courgettes • Lentilles au jus • Filets de poulet		• Dips, sauce yogourt • Biscuits
JEUDI	Fruits de saison	• Haricots verts • Pommes grenailles • Croque Monsieur au jambon de dinde		• Frappé de bananes • Biscuits
VENREDI	Fruits de saison	• Végétarien : orzotto à la courge, œufs durs		• Fruits • Tartines de cottage cheese

*(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.