



## AU MENU CETTE SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 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 :<br>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 ...<br>Goûter à ~ 16h00 |
|----------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haricots verts</li> <li>• Gratin dauphinois</li> <li>• Filets de poulet</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Dessert lacté *</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Tartines de gruyère</li> </ul>                                      |
| MARDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Julienne de légumes</li> <li>• Purée celeri pommes de terre</li> <li>• Filets de saumon</li> </ul> |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de fruits</li> <li>• Yogourt nature</li> <li>• Biscuits</li> </ul>             |
| MERCREDI | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de tomates</li> <li>• Végétarien : parmigiana d'aubergine et semoule</li> </ul>             |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Cake</li> </ul>                                                     |
| JEUDI    | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de carottes</li> <li>• Riz</li> <li>• Poisson</li> </ul>                                    |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Tartines de confiture</li> </ul>                                    |
| VENDREDI | Fruits de saison                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Végétarien : risotto courge et œufs durs</li> </ul>                                                |                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits</li> <li>• Céréales au lait</li> </ul>                                         |



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.