






Menus de la semaine du 4 au 8 mai 2026

JOUR	PETIT DEJEUNER	LUNCH	GOUTER
Lundi 4	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Emincé de poulet à la moutarde, pâtes, côtes de bettes, bâtonnets de courgettes	Assiette de fruits Babybel et crackers
Mardi 5	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Salade de riz (tomate, cornichons, dés de jambon), bâtonnets de gruyère	Assiette de fruits Céréales et lait
Mercredi 6 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Œufs en sauce curry, orge perlé, fenouil, salade verte	Assiette de fruits Pain et chocolat et verre de lait
Jeudi 7 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Stick de poisson, eby, carottes, bâtonnets de concombres	Assiette de fruits Pop-corn
Vendredi 8 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Escalope végétarienne, purée de pommes de terre, choux-fleur, salade de tomates	Assiette de fruits Roulade ricotta et jambon de dinde

Provenances des viandes: poulet, porc, boeuf: Suisse



En cas de questions concernant des allergènes, veuillez vous adresser au personnel

Des modifications ponctuelles ne sont pas exclues

La plupart des goûters sont préparés sans matières grasses



Menus de la semaine du 11 au 15 mai 2026

JOUR	PETIT DEJEUNER	LUNCH	GOUTER
Lundi 11 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Tofu, riz, courgettes et aubergines, bâtonnets de poivrons	Assiette de fruits Blévita et branche de chocolat
Mardi 12 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Filet de carlet, sauce au safran, pâtes, brocoli vapeur, salade de concombres	Assiette de fruits Dips de légumes
Mercredi 13	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Emincé de bœuf aux olives verte, sauce brune, pommes de terre sautées, petits-pois carottes, salade de courgettes	Assiette de fruits Scones et confiture de fraises
Jeudi 14	FERIÉ	FERIÉ	FERIÉ
Vendredi 15	FERIÉ	FERIÉ	FERIÉ

Provenances des viandes: poulet, porc, bœuf: Suisse

En cas de questions concernant des allergènes, veuillez vous adresser au personnel

Des modifications ponctuelles ne sont pas exclues

La plupart des goûters sont préparés sans matières grasses