

MENUS des Grands-Hutins



Semaine du 22 au 25 Avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation		Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain Ciabatta	Corbeille de fruits Pain au seigle	Corbeille de fruits Pain Grisini
Dîner	Lundi de Pâques	Salade verte Carotte	Salade batavia	Tomate au Basilic	Velouté de légumes
		Cannelloni epinard et Ricotta Gruyère Rapè	Filet de Perches Meunière (Estonie) Pomme nature Haricot vert	Gâteau au fromage Salade de rampon	Ragoût de porc Polenta Salsifis au jus
		Quartier de Pommes	Salade d'agrumes	Poire à La vanille	Assortiments de fruits
Goûter		Yaourt Nature Compote de fruits frais Biscottes	Confiture Pain Tessinois Corbeille de fruits	Batonnets de concombre Purée d'avocat Pain grisini Corbeille de fruits	Mousse aux fruits Verre de lait Pain viennois
Spécificités		Coupé fin pour le midi	Coupé fin pour le midi		Coupé fin pour le midi
Menus des bébés		Quinoa Carotte Brocoli Tofu	Pomme de terre Carotte Haricot vert Poisson	Mais Carotte Fenouil Œuf	Blé Carotte Salsifis Porc
Goûter des bébés		Pomme Poire Yaourt nature	Poire Banane Yaourt nature	Pomme Poire kiwi Yaourt nature	Poire Pomme Yaourt nature

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine **Suisse** ou **Française**.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes proviennent de la région

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à la direction

MENUS des Grands-Hutins

Semaine du 28 Avril Au 02 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain Grisini	Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain Ciabatta		Corbeille de fruits Pain Paysans
Dîner	Buffet de salade Risotto aux petits légumes Parmesan Sorbet aux fruits	Pointe d'asperges Salade Verte et tomate Emincé de Volaille Pomme encrassée Carotte Glacée Pommes au four	Velouté de légumes Escalope de saumon à l'oseille (Ecosse) Semoule couscous Ratatouille Séré maigre et fruits frais	Fête du Travail	Soupe de Légumes Gnocchi Romana Concassées de tomate Petits légumes Assortiments de fruits
Goûter	Yaourt aux fruits Pain tessinois Corbeille de Fruits	Pain aux céréales Fromage a tartiné Corbeille de fruits	Flan chocolat Biscottes Compote Pomme framboise		Cake aux fruits Lait verre Corbeille de fruits
Spécificités	Coupé fin pour le midi	Compote pour le midi	Coupé fin pour le midi		Fruits coupé fin le midi
Menus des bébés	Riz Carotte Aubergine Œuf -Volaille	Pomme de terre Carotte Brocoli Volaille	Blé Aubergine Courgette Poisson		Mais Panais Chou Romanesco Tofu
Goûter des bébés	Pomme Poire Yaourt nature	Poire Pomme Mangue Yaourt nature	Pomme Poire Framboise Yaourt nature		Poire -Pomme Framboise Yaourt nature

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine **Suisse** ou **Française**.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes proviennent de la région

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à la direction