

MENUS des Grands-Hutins



Semaine du 19 Au 23 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain Complet	Corbeille de fruits Pain Blanc	Corbeille de fruits Pain Ciabatta	Corbeille de fruits Pain au seigle	Corbeille de fruits Pain Grisini
Dîner	Buffet de salade Ravioli 3 couleurs Julienne de légumes Gruyère râpé Yaourt nature Compote de fruits	Salade de tomate Ragoût de bœuf Gratin de patate douce Carotte glacée Coupe de framboise	Salade verte et maïs Risotto aux asperges Et petits légumes Parmesan Yaourt aux fruits	Velouté de légumes Quenelle de brochet (Atlantique Nord) Semoule couscous Choux fleurs Persillés Assortiments de fruits	Salade de tomate et asperges Escalope de dinde Boulgour Petit Pois Sorbet aux fruits
Goûter	Pain Tessinois Confiture Jus de fruits Corbeille de fruits	Séré maigre Compote de fraise Corbeille de fruits	Batonnets de légumes Houmous Pain grisini Corbeille de fruits	Pain aux céréales Tilsit en tranche Tomate cherry Corbeille de fruits	Céréales Verre de lait Corbeille de fruits
Spécificités	Compote pour midi				Coupé fin pour le midi
Menus des bébés	Blé Carotte Chou Romanesco Tofu	Patate douce Carotte Chou de Bruxelles Bœuf	Riz Carotte Jaune Brocoli Oeuf Poisson	Pois chiche Carotte Choux fleurs Poisson	Boulgour Petit Pois Carotte Jaune Volaille
Goûter des bébés	Pomme Banane Yaourt nature	Pomme Fraise Yaourt nature	Poire Banane Yaourt nature	Pomme Kiwi Poire 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 26 Au 30 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Corbeille de fruits Pain Tessinois	Corbeille de fruits Pain Complet	Corbeille de fruits Pain Nordique		
Dîner	Buffet de salade Gâteau au fromage Salade Batavia Coupe de fraise	Velouté de légumes Filet de loup (Atlantique Nord) Riz Pilaf Fenouil Braisé Quartier de pommes	Salade Carotte et cèleri Hachi Parmentier au tofu Pomme de terre Petits légumes Poire cuite	Ascension	Ascension
Goûter	Yaourt Nature Compote de fruits frais Pain blanc	Mousse au marron Et framboise Biscottes Banane	Tartelette aux fruits Verre de lait Assortiments de fruits		
Spécificités	Coupé fin pour le midi	Compote pour le midi	Coupé fin pour le midi		
Menus des bébés	Blé Courgette Brocoli Œuf volaille	Riz Fenouil Carotte Poisson	Pomme de terre Carotte Courgette Tofu		
Goûter des bébés	Pomme Fraise Yaourt nature	Poire Pomme Kiwi Yaourt nature	Banane Poire 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