

MENUS des Grands-Hutins



Semaine du 16 Au 20 Février 2026

	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 Nouille roulée Petits légumes Tomate Concasées	Velouté de légumes Rôti de Poulet Farcie Blé ébly Courgette	Salade de Rampon Œuf mimosas Falafel de pois chiche Boulgour Ratatouille	Salade de tomate Bacalhau a Bras Atlantique Nord Pommes sautées Brocoli Séré maigre Compote de fruits frais	Soupe de légumes Chili con Carne Boeuf Riz Petit pois Carotte Assortiments de fruits
Goûter	Gâteau aux fruits Verre de lait Corbeille de fruits	Biscottes Fromage blanc Compote de fruits frais	Pain grisini Batonnets de légumes Purée d'avocats Corbeille de fruits	Pain aux céréales Appenzeller Tomate cherry Corbeille de fruits	Pain Tessinois Chocolat Verre de lait Corbeille de fruits
Spécificités		Coupé fin pour le midi			Coupé fin pour le midi
Menus des bébés	Panais Courge Brocoli Oeuf Volaille	Blé Courgette Carotte Volaille	Boulgour Carotte Epinard Pois chiche	Pomme de terre Choux Vert Fenouil Poisson	Riz Carotte Petit pois Bœuf
Goûter des bébés	Pomme Banane Yaourt nature	Pomme Poire Yaourt nature	Poire Banane Yaourt nature	Pomme Poire Kiwi Yaourt nature	Abricot 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 23 Au 27 Février 2026

	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 au seigle	Corbeille de fruits Pain Paysans
Dîner	Salade de céleri et Pommes vertes Escalope de dinde Purée de potimarrons Chou Romanesco Ananas	Carottes râpées Cannelloni Epinard et ricotta Gruyère râpé Yaourt au miel	Salade maïs et tomates Filet de sandre frit (Russie centrale) Pomme nature Fenouil Braisé Compote de pomme	Salade Coleslaw Roti de veau Polenta Topinambour et champignons Salade d'orange	Soupe du marché Couscous Végétarien Assortiments de légumes Pois chiche Assortiments de fruits
Goûter	Fromage blanc Compote de fruits frais Pain au lait	Feuillantine aux Pommes Jus de fruits Corbeille de fruits	Flan a la semoule Pain du Patron Corbeille de fruits	Yaourt nature Compote de fruits Corbeille de fruits	Pain aux céréales Choix de fromage Tomate cherry Corbeille de fruits
Spécificités	Compote pour le midi			Coupé fin pour le midi	Fruits coupé fin le midi
Menus des bébés	Potimarron Chou Romanesco Carotte Volaille	Blé Poireaux Carotte Œuf	Pomme de terre Carotte Fenouil Poisson	Mais Carotte Topinambour Veau	Pois chiche Carotte Courgette Œuf volaille
Goûter des bébés	Pomme Poire Yaourt nature	Poire Pomme Kiwi Yaourt nature	Banane Poire Yaourt nature	Pomme Abricot Kiwi Yaourt nature	Poire Banane 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