



CRÊCHE ET CHALET



MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU
Date : Monday 29h May to Friday 2th of June 2023

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour
SNACK	Bâtonnets carottes et fromage frais	Demi oeuf dur plein air Suisse	Bâtonnets carottes et fromage frais	Pain complet chocolat noir	Bâtonnets de carottes, sauce yaourt
PLAT PRINCIPAL	Féried	Escalope de dinde(ch), sauce champignon	Chili sin carne	Spaguettis bolognaise(CH) et grana panado	Filet de saumon(Ecosse), sauce vierge(tomate, persil, oignon rouge, citron)
GARNITURE	Féried	Orge perlé à l'huile d'olive, tomate cerise	Riz jasmin bio fairtrade, et brocolis	///	Quinoa au curcuma et carottes
VEGETARIEN 	Féried	Tranche de Tofu Bio(CH)	VG day	Spaguettis napolitaine et grana panado	Quiche aux légumes et gruyère AOP Suisse
DESSERT	Féried	Yaourts naturels	Bâtonnets de Gruyère Suisse AOP	Salade de fruits	Fromage blanc et coulis de fraise maison
STARTER	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
MAIN COURSE	Féried	Turkey escalope(ch), mushroom sauce	Chili sin carne	Spaguettis bolognese(CH) and grana panado	Salmon fillet(Scottish), sauce vierge(tomato, parsley, red onion, lemon)
ACCOMPANIEMENT	Féried	Eearl barley, with olive oil, cherry tomato	Organic Fairtrade jasmine rice and broccoli	///	Quinoa with turmeric and carrots
VEGETARIEN 	Féried	Organic Tofu steak (CH)	VG day	Neapolitan spaghetti and grana panado	Homemade vegetable and Gruyère AOP Swiss cheese Quiche
DESSERT	Féried	Nature yogurts	Swiss Gruyère AOP Sticks	Fruits salad	Fromage blanc with homemade strawberry coulis