

REPAS DU 29 AOUT AU 02 SEPTEMBRE

En élaborant les repas, nous portons une attention toute particulière à l'équilibre alimentaire des enfants.

Lundi 29 août

Salade Niçoise
Roësti poêlé
Jardin de légumes d'été
Pastèque ou melon

Mardi 30 août

Salade de légumes confits
Poulet coco
Riz sauvage
Courgettes gratinées
Crumble pommes vanille

Jeudi 1er septembre

Tarte fine courgette
Filet de loup de mer (GR)
Pomme de terre confites au romarin
Chou romanesco
Fruits

Vendredi 2 septembre

Salade verte et tomate
Poêlée de lentilles vertes aux figues rôties
Jardinière de légumes
Moëlleux au chocolat

CHARTRE DE QUALITE

1. Nous nous engageons à créer des menus frais et équilibrés, aucun surgelé ! Tout est transformé et travaillé par les soins de notre cuisinier.
2. La majorité des produits sont bio et régionaux. Ils sont sélectionnés par notre cuisinier et proviennent directement de fournisseurs et producteurs suisses.
3. Aucune friture n'est utilisée dans la préparation des plats. L'huile d'olive est privilégiée et la crème est très peu utilisée. Les produits laitiers sont proposés mais pas plus de 3 fois par semaine.
4. Nous limitons au maximum l'apport de gras, de sel et de sucre dans nos menus.
5. Dans un souci permanent de respecter l'environnement, les menus sont cuisinés en fonction des saisons.
6. À La Découverte, nous prenons soin de trier les déchets.