

Menu de la semaine 20 au 24 mars 2023

Collation du matin

Dîner

Collation de l'après-midi

Lundi

Céréales et lait

Potage de poireaux et de poires
Blanquette de veau aux oignons, champignons, et carottes,
pommes de terre poêlées aux fines herbes
Pomme du verger, lait

Pain au blé entier
et fromage
à la crème

Mardi

Bol de fruits :
oranges
et bananes,
lait

Soupe de légumes frais au basilic
Macaroni au tofu mariné aux fines herbes, sauce rosée à l'ail
Parfait crémeux aux fraises, lait

Collations variées :
pâtisseries faites
maison

Mercredi

Temps
des sucres

Smoothie aux
bananes et
sirop d'érable,
céréales

Salade de chou traditionnelle et betteraves marinées
Omelette et son pot de sirop d'érable, sauté de porc et ananas au
sirop d'érable, pommes de terre rôties et haricots blancs au sirop d'érable
Clémentine, lait

Pouding chômeur
aux pommes
et à l'érable

Jeudi

Yogourt à la
vanille et
purée de pêches

Velouté de panais aux échalotes vertes
Filet de merlu rôti au four, sauce aux agrumes,
riz basmati au gingembre et sauté de chou-fleur
Orange, lait

Moelleux
aux poires

Vendredi

Compote
non sucrée
de pommes
et framboise,
fromage cheddar

Crème de carottes au persil italien
Mijoté de légumineuses aux poivrons et oignons rouges,
boulgour aux fines herbes
Kiwi, lait

Biscuit à l'avoine
et aux dattes