

# Menu de la semaine 8 au 12 avril 2024

Collation du matin

Dîner

Collation de  
l'après-midi

*Lundi*

Céréales  
et lait

Crème d'épinards à l'ail  
Tajine de poulet aux raisins secs, rutabagas, carottes et oignons,  
couscous israélien à la coriandre  
Orange, lait

Biscuit à l'avoine  
et aux dattes

*Mardi*

Bol de fruits :  
oranges  
et bananes,  
lait

Potage de céleris au basilic  
Sauté de tofu et de petits légumes à la sauce soya, quinoa aux fines herbes  
Yogourt fouetté et purée de fraises, lait

Collations variées :  
pâtisseries  
faites maison

*Mercredi*  
« TEMPS DES  
SUCRES »

Smoothie aux  
bananes et sirop  
d'érable,  
céréales

Salade de chou traditionnelle au persil frisé  
Omelette et son pot de sirop d'érable, sauté de porc au sirop d'érable,  
pommes de terre rôties et haricots blancs au sirop d'érable  
Pomme, lait

Pouding chômeur  
à l'érable

*Jeudi*

Compote non  
sucrée de  
pommes et  
pêches, lait

Velouté de carottes à l'aneth  
Filet d'aiglefin cuit au four sauce au citron et aneth, riz pilaf  
et poêlée de choux de Bruxelles caramélisés  
Clémentine, lait

Variété de pains,  
fromage à la crème

*Vendredi*

Yogourt nature  
aux nectarines

Soupe de légumes frais aux fines herbes  
Émincé de veau à la moutarde, courgettes sautées à l'ail et orge au persil  
Assiette de melon canari, lait

Craquelin au blé  
entier, trempette  
d'haricots blancs  
au cumin