

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