

Menu de la semaine 22 au 26 avril 2024

Collation du matin

Dîner

Collation de
l'après-midi

Lundi

Lait frappé
au tofu
et pêches,
céréales

Velouté de courgettes à l'ail
Casserole de veau aux panais et oignons, orge à la ciboulette
Pomme, lait

Bagel au blé entier
et fromage
à la crème

Mardi

Yogourt nature
fouetté et purée
de mandarines

Salade de pousses d'épinard vinaigrette balsamique au persil
Riz sauté aux tomates séchées et au tofu mariné aux fines herbes,
poêlée d'haricots verts
Orange, lait

Moelleux
aux pommes
à la cannelle

Mercredi

Compote maison
de mangues et
pommes,
fromage cheddar

Soupe de légumes frais aux nouilles
Omelette aux poireaux et poivrons sautés au basilic
Clémentine, lait

Craquelins
multigrains,
trempette
d'haricots rouges
au paprika

Jeudi

Céréales
et lait

Crème de carottes à l'aneth
Sauté de dinde aux légumes et aux raisins secs, riz basmati au gingembre
Tranche de melon canari, lait

Muffin
aux poires

Vendredi

Bol de fruits
frais : pommes
et clémentines,
lait

Potage d'asperges à l'origan
Filet de saumon poêlé, sauce à l'aneth et à la lime,
pommes de terre rôties au paprika et poêlée de brocolis
Mousse crémeuse à la vanille, lait

Biscuit à l'avoine
et aux dattes