

Menu de la semaine du 9 au 13 février 2026

Collation du matin

Dîner

Collation d'après-midi

Lundi

Bol de fruits
frais : raisins
verts et poires,
lait

Tajine de poulet aux raisins secs, navets, carottes et céleris, couscous à la coriandre
Yogourt fouetté aux pêches, lait

Moelleux
aux framboises

Mardi

Bol de fruits
frais : oranges et
kiwis, lait

Salade de pousses d'épinard vinaigrette balsamique
Penne au tofu, sauce arrabiata aux tomates, carottes, oignons et poivrons
Pomme, lait

Muffin
aux bleuets

Mercredi

Bol de fruits
frais :
mandarines et
pommes, lait

Salade de laitue romaine vinaigrette aux framboises
Blanquette de veau aux oignons, champignons, et carottes,
pommes de terre poêlées aux fines herbes
Parfait crémeux à la vanille, lait

Craquelin
au blé entier,
salsa douce aux
haricots rouges

Jeudi

Banane et
beurre de soya

Crème de carottes à l'ail
Casserole de légumineuses aux petits légumes et tomates,
quinoa à la ciboulette
Clémentine, lait

Collations variées :
pâtisseries faites
maison

Vendredi
Menu St-
Valentin

Bol de fruits
frais : clémentines et raisins rouges, lait

Velouté de betteraves à la ciboulette
Cœur de l'océan au saumon, sauce crémeuse au citron et à l'aneth, poêlée de choux rouges au persil, pommes de terre parisiennes rôties au paprika
Activité culinaire : Cupcake Cupidon au chocolat et glaçage aux framboises, lait

Cœur de pain
au blé entier,
fromage à la crème
aux fraises