

# 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**

**Potage de courge au cumin  
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**