

Menu de la semaine du 16 au 20 février 2026

	Collation du matin	Dîner	Collation d'après-midi
Lundi	Bol de fruits frais : raisins verts et pommes, lait	Crème de céleris raves au sirop d'érable Casserole de tofu aux tomates, poireaux et poivrons à l'ail, quinoa à l'estragon Mousse crémeuse à la vanille, lait	Pain au blé entier, beurre de soya
Mardi	Bol de fruits frais : oranges et poires, lait	Soupe minestrone de légumes aux nouilles Frittata de poivrons et oignons au basilic, fromage cheddar râpé Compote de pommes et framboises, lait	Muffin aux bleuets
Mercredi	Banane et beurre de soya	Salade de laitue mesclun vinaigrette balsamique au persil italien Chili de légumineuses aux petits légumes, riz pilaf à l'ail Pomme, lait	Craquelins au blé entier, trempette d'haricots rouges à la coriandre
Jeudi	Bol de fruits frais : kiwis et clémentines, lait	Salade de betterave aux échalotes vertes, vinaigrette aux pommes Spaghettis au poulet, poivron et épinard, sauce béchamel au parmesan Tranche d'ananas, lait	Croustade de pommes à la cannelle
Vendredi	Bol de fruits frais : mandarines et raisins rouges, lait	Velouté de brocolis à la ciboulette Filet de merlu poêlé à la ciboulette, pommes de terre rôti au safran et carottes sautées Yogourt fouetté aux pêches, lait	Collations variées : pâtisseries faites maison