

# Menu de la semaine du 23 au 27 février 2026

*Collation du matin*

*Dîner*

*Collation d'après-midi*

*Lundi*

**Bol de  
fruits frais :  
tranches  
d'ananas et de  
melons, lait**

**Soupe minestrone aux légumes et nouilles  
Omelette florentine aux épinards et oignons sautés à l'origan,  
fromage cheddar râpé  
Yogourt fouetté aux fraises, lait**

**Gâteau moelleux  
aux raisins secs**

*Mardi*

**Bol de  
fruits frais :  
mandarines et  
pommes, lait**

**Potage à la courge au beurre et muscade  
Navarin d'agneau braisé aux navets, carottes et oignons blancs,  
riz pilaf à l'origan  
Compote de pommes et poires, lait**

**Craquelins au  
blé entier,  
houmous aux  
pois chiches  
et à l'origan**

*Mercredi*

**Bol de  
fruits frais :  
oranges et kiwis,  
lait**

**Crème de poireaux  
Filet de merlu à la Toscane, couscous israélien au basilic et brocolis sautés  
Assiette de raisins rouges, lait**

**Muffin  
aux poires**

*Jeudi*

**Bol de fruits  
frais : poires et  
raisins rouges,  
lait**

**Salade de pousses d'épinards vinaigrette balsamique au persil  
Émincé de bœuf à la moutarde, pommes de terre rôties au persil  
et haricots verts sautés  
Parfait crémeux à la vanille, lait**

**Collations variées :  
pâtisseries faites  
maison**

*Vendredi*

**Banane et  
beurre de soya**

**Velouté de maïs au cumin  
Sauté de tofu aux choux nappas, sauce teriyaki,  
riz basmati aux échalotes vertes  
Orange, lait**

**Bagel au blé entier  
et fromage à la  
crème**