

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