

Menu de la semaine du 2 au 6 mars 2026

Collation du matin

Dîner

Collation d'après-midi

Lundi

**Bol de
fruits frais
variés, lait**

**Crème de courges au cumin
Sauté de tofu aux légumes et tomates, riz pilaf au safran
Compote de pêches et pommes, lait**

**Banane et
beurre de soya**

Mardi

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

**Velouté de maïs à l'ail
Braisé de bœuf aux carottes, macaronis à la ciboulette
Orange, lait**

**Variété de pain
au blé entier,
fromage
à la crème, ail
et ciboulette**

Mercredi

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

**Potage de poireau à la ciboulette
Casserole de légumineuses aux petits légumes et tomates,
couscous israélien à la ciboulette
Yogourt fouetté aux mangues, lait**

**Collations variées :
pâtisseries faites
maison**

Jeudi

**Bol de
fruits frais :
mandarines et
raisins verts,
lait**

**Soupe de légumes et tomates au riz
Frittata aux épinards et oignons sautés au persil, fromage cheddar râpé
Pomme, lait**

**Craquelins au
blé entier,
houmous au pois
chiche et coriandre**

Vendredi

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

**Crème de céleris à l'origan
Filet d'aiglefin rôti à l'aneth, quinoa au paprika et poêlée d'haricots verts
Yogourt fouetté aux fraises, lait**

**Galette de riz,
trempette
d'haricots noirs
aux fines herbes**