

Menu de la semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Collation du matin

Dîner

Collation d'après-midi

Lundi

Bol de fruits
frais :
raisins verts et
clémentines, lait

Salade de pousses d'épinard aux oignons rouges, vinaigrette balsamique
Feuilleté méditerranéen au tofu et poivrons, fromage cheddar râpé
Pomme, lait

Moelleux
aux bleuets

Mardi

Bol de fruits
frais :
pommes et
oranges, lait

Potage de légumes au cumin
Boulettes de bœuf aigres-douces, riz basmati et poêlée de brocolis
Yogourt aux mangues, lait

Galette de riz,
houmous
aux pois chiches,
citron et ail

Mercredi

Bol de fruits
frais :
mandarines et
raisins rouges,
lait

Crème de courges au beurre à la muscade
Filet d'aiglefin croustillant cuit au four, mayonnaise à l'ail et citron,
riz pilaf et poêlée d'haricots jaunes
Clémentine, lait

Muffin aux fraises

Jeudi
MENU DE
PÂQUES

Bol de fruits
variés, lait

Crème printanière aux asperges et à l'ail
Lapin de pâques vol au vent au poulet,
sauce crémeuse aux petits poivrons, carottes sautées à l'orange,
pommes de terre rôties à l'ail et aux fines herbes
Cupcake de Pâques à la vanille et glaçage au chocolat, lait

Coco de Pâques
au pain de blé
entier, mousse de
tofu au curcuma à
tartiner et tranches
de concombres

Vendredi

CONGÉ