

Menu de la semaine 20 au 24 juin 2022

Collation du matin

Dîner

Collation de
l'après-midi

Lundi

Tartelette
aux fraises, lait

Potage de courgette à l'origan
Poulet rôti au four en croûte de pesto aux tomates séchées et parmesan,
quinoa et boulgour façon risotto et poêlée de chou-fleur
Pommes, lait

Céleris branches et
concombres,
tranche de fromage
cheddar

Mardi

Yogourt nature
fouetté au
melon cantaloup

Salade d'haricots blancs et de concombres, vinaigrette à l'huile d'olive,
au citron et au cumin
Burrito mexicain de bœuf haché, poivrons et oignons sautés au cumin
et paprika, guacamole et crème sure à la coriandre
Assiette d'ananas frais, lait

Moelleux
aux oranges

Mercredi

Lait frappé
aux bleuets
et au tofu

Crème d'épinard au thym
Salade repas de macaronis, thon, poivrons, et aneth, mayonnaise maison
au yogourt et citron vert (sans œufs)
Orange, lait

Gâteau aux
raisins secs
et à la vanille

Jeudi

Bol de fruit :
bananes et
pommes, lait

Velouté de pomme de terre douces au curcuma
Vermicelle de riz sautées au tofu, chou chinois et carottes,
sauce soya à la coriandre
Pouding crémeux à la vanille, lait

Muffin aux mangues

Vendredi

Congé férié : Saint-Jean-Baptiste