

Menu de la semaine 2 au 6 décembre 2024

Collation du matin

Dîner

Collation de l'après-midi

Lundi

Compote de pommes et pêches, lait

Potage de carotte au curry
Sauté asiatique de tofu et macédoine de légumes au quinoa, sauce soya au gingembre
Poire, lait

Muffin aux bleuets

Mardi

Céréales et lait

Soupe de légumes et orge aux fines herbes
Omelette aux épinards et tomates sautés au persil italien
Clémentine, lait

Pain au blé entier, fromage à la crème

Mercredi

Banane et beurre de soya

Crème de courges au beurre au persil
Braisé de bœuf au chou vert, riz pilaf aux échalotes vertes
Assiette de raisins rouges, lait

Collations variées : pâtisseries faites maison

Jeudi

Yogourt crémeux au coulis de fraises

Velouté de courgettes à l'ail
Filet d'aiglefin rôti au four, sauce à la toscane, fusillis au basilic et poêlée de petits pois-carottes
Pomme, lait

Pain pita au blé entier, trempette d'haricots rouges au cumin et coriandre

Vendredi

Bol de fruits : bananes et pommes, lait

Salade de laitue cœur de romaine, vinaigrette aux framboises
Escalope de poulet au paprika et persil cuit au four, pommes de terre et haricots verts sautés à l'ail
Yogourt fouetté aux dattes, lait

Tarte aux mangues, fromage cheddar