

Menu de la semaine 16 au 20 décembre 2024

Collation du matin

Dîner

Collation après-midi

Lundi

Banane
et beurre
de soya

Crème de céleri au basilic
Marmite de tofu et jardinière de légumes à la sauce aux tomates
avec fusillis au safran
Pomme, lait

Collations variées :
pâtisseries faites
maison

Menu de Noël

Mardi

Bol de fruits
frais : pommes
et clémentines,
lait

Salade festive de concombres, poivrons jaunes et rouges,
vinaigrette à l'orange et au sirop d'érable
Parmentier de canard et de pommes de terre aux fines herbes,
haricots verts et poivrons rouges sautés à l'ail
Cupcake au chocolat Rudolph au nez rouge (bretzels, framboises,
pastilles de chocolat, glaçage au chocolat), lait

Galette de riz,
salsa douce
aux haricots rouges

Mercredi

Yogourt fouetté
à la vanille

Crème de courges au beurre à la coriandre
Cassolette de légumineuses aux poivrons et oignons sautés au basilic,
quinoa à l'aneth
Assiette de raisins verts, lait

Gâteau
aux raisins secs

Jeudi

Céréales
et lait

Velouté de navets au persil italien
Filet de merlu à l'aneth rôti au four, poêlée de petits pois, carottes
et riz à la ciboulette
Orange, lait

Pain au blé entier,
fromage à la crème

Brunch de Noël

Vendredi

Smoothie
aux bananes
et fraises,
céréales

Salade de betterave à la ciboulette, vinaigrette balsamique
Omelette aux oignons et épinards avec son pot de sirop d'érable,
saucisses déjeuner au poulet, pommes de terre rôties au paprika
Clémentine, lait

Muffin
aux cerises