

# 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