

Menu de la semaine 24 au 28 mars 2025

Collation du matin

Dîner

Collation d'après-midi

Lundi

**Céréales
et lait**

**Potage de poireaux au basilic
Blanquette de veau aux oignons, champignons, et carottes,
riz pilaf à l'estragon
Clémentine, lait**

**Pain au blé entier
et fromage
à la crème**

Mardi

**Yogourt fouetté
aux pêches**

**Crème de carottes au persil italien
Mijoté de légumineuses aux poivrons et oignons, quinoa au cumin
Pommes, lait**

**Muffin
aux fraises**

Mercredi

**Bananes et
beurre de soya**

**Soupe minestrone aux légumes et nouilles
Frittata aux courgettes et oignons sautés à la ciboulette
Assiette de raisins rouges, lait**

**Croustade
à l'avoine
et aux
framboises**

Jeudi

**Bol de fruits
frais : pommes
et clémentines,
lait**

**Salade de betteraves aux oignons rouges vinaigrette aux pommes
Filet de saumon rôti à l'aneth, pommes de terre rôties au paprika
et poêlée d'haricots verts
Mousse crémeuse aux bleuets, lait**

**Craquelins au blé
entier, salsa douce
aux haricots blancs**

Vendredi

**Compote
de pommes
et pêches,
fromage cheddar**

**Crème de brocolis au cumin
Sauté de tofu et de légumes à la sauce soya, riz basmati au gingembre
Tranches de melon d'hiver, lait**

**Collations variées :
pâtisseries faites
maison**