Menu hiver 2020-2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
12 octobre	Trempette aux haricots blancs et pesto avec	Salade à Sylvie (laitue, avocat, piments,	Jus de légumes (faible en sodium)	Salade choux et carottes	Tzatziki et chips de pita
16 novembre 21 décembre 25 janvier 1 ^{er} mars 29 mars 05 avril	concombres Frittata pizza (œuf, poivrons, épinards, champignons, fromage, sauce pizza) penne	concombre) Pain au porc avec sauce aux pêches, avec macédoine et riz	Poulet chasseur et purée de légumes (navet, patates, carottes)	Tortellini sauce rosée et tofu avec brocoli	Spécial du chef au tofu
10 mai	Pouding de chia et fruits	Barres tendres dattes et bananes	Biscuit super héros (légumes cachés)	Yogourt et granola	Surprise du chef
19 octobre 23 novembre 28 décembre 1 ^{er} février 08 mars	Soupe aux légumes, orge et légumineuses Tartinade de végé- pâté sur pain de blé et bâtonnets de fromage	Rémoulade de céleri-rave Poulet tandoori, casserole d'haricots noirs et tomates, couscous	Salade Cléopâtre (épinards, fromage, croutons) Lasagne du pêcheur (sauce tomate, sauce béchamel, thon)	Salade de carottes Pain suédois au bœuf haché, purée de patates et haricots verts	Potage tomate et épinards Pain Gombo (porc et dinde haché)
12 avril 17 mai	Biscuits avoine et raisins	Brownies au tofu	Croustade aux fruits	Yogourt et biscuits	Pouding chômeur au sirop d'érable
26 octobre 30 novembre 04 janvier 08 février 15 mars	Salade poivrons et brocolis Macaroni Tex-mex (dinde hachée, oignon, maïs, poivron céleri, tomates et	Salade de betteraves Pâté chinois (veau haché, maïs, lentilles, patates)	Salade de yogourt et concombre Pain orge et légumes (lentilles, carottes, céleri, tofu), sauce tomates avec chou- fleur	Potage courge Sandwich aux œufs (pain de blé entier et œufs) et crudités	Croque légumes aux carottes et tofu sur muffin anglais Soupe poulet et nouilles (carottes, céleri, patates, poulet, coquilles)
19 avril	fromage) Carré aux dattes	Yogourt et granola	Biscuits du chef	Compote maison et biscuits à thé	Surprise du chef
2 novembre 7 décembre 11 janvier	Trempette chaude aux épinards avec chips de tortillas	Salade César Spaghetti sauce à la viande (avec	Pâté au poulet et poireaux, purée de	Guacamole avec toast Melba Chili au tofu,	Crudités et fromage Poisson (Pangasius) à saveur de crème de céleri
15 février 22 mars 26 avril	Pain au porc au cari, riz et brocoli Gâteau fraises et avoine	carottes, céleri, ail et oignons) Tartinade aux haricots blancs et poivrons grillés + toast melba	patates avec légumes macédoine Croustades aux pommes	légumineuses avec haricots verts et riz Yogourt et biscuits Graham	avec quinoa et légumes asiatiques Galette à l'avoine
9 novembre	Potage aux carottes	Salade du chef	Potage au brocoli	Potage chou-fleur au cari	Pain et tartinade mi-végé (poulet, tofu, pois chiche, poivron), fromage
14 décembre 18 janvier 22 février 29 mars 03 mai	Carrés grecs aux épinards (œufs, épinards, fromage cottage, cheddar) et fusilli sauce tomates	Pain italien (porc, tofu, parmesan, chapelure) avec sauce tomates et riz et chou-fleur	Poulet marocain (carottes, haricots) Couscous	Pâtes au thon avec macédoine (sauce béchamel et macédoine aux légumes)	Soupe aux légumes et légumineuses
	Gâteau à la compote de pommes	Biscuits aux dattes	Pain aux bananes	Tartine beurre de soya sur pain de blé entier	Surprise du chef

Collation du matin : fruits ou céréales (Cheerios multi-grain).

De plus nous complétons le repas avec un fruit, du lait et de l'eau à volonté.

