|  |
| --- |
| **Menu Hiver 2024-2025** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaine 1** | | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| **Collation AM** | | **Fruits :**  **et lait** | **Fruits :**Gruau  **et lait** | **Fruits :**  **et lait** | **Fruits :**  **et lait** | **Fruits :**  **et lait** |
|  | |  |  |  |  |  |
| **Repas du midi** | **Plat d’accompagnement** | Navets,Carottes,Zucchinis | Vermicelles de riz et brocolis | Salade verte | Carottes et pomme de terre pilé | Soupe aux légumes |
| **Plat principal** | Couscous au poulet | Tofu général tao | Vol au vent de poissons  Haricots vert | Pain de viande  Sauce tomates | Riz à la mexicaine  (poivrons,maïs,haricots rouge) |
| **Lait** | **Lait** | **Lait** | **Lait** | **Lait** |
| **Dessert** | Compote | Poires en dés | Galettes aux pommes | Yogourt | Melon miel |
|  | | | | | | |
| **Collation PM** | | Muffins aux canneberge | Pommes et beurre de soya | Fromage et craquelins | Tartinade de confiture de fraises sur muffins anglais | Gâteau aux dattes |

Semaine du : 11 novembre -16 décembre -20 janvier- 24 février- 31 mars- 5 mai