|  |
| --- |
|  **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 poissonsHaricots 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