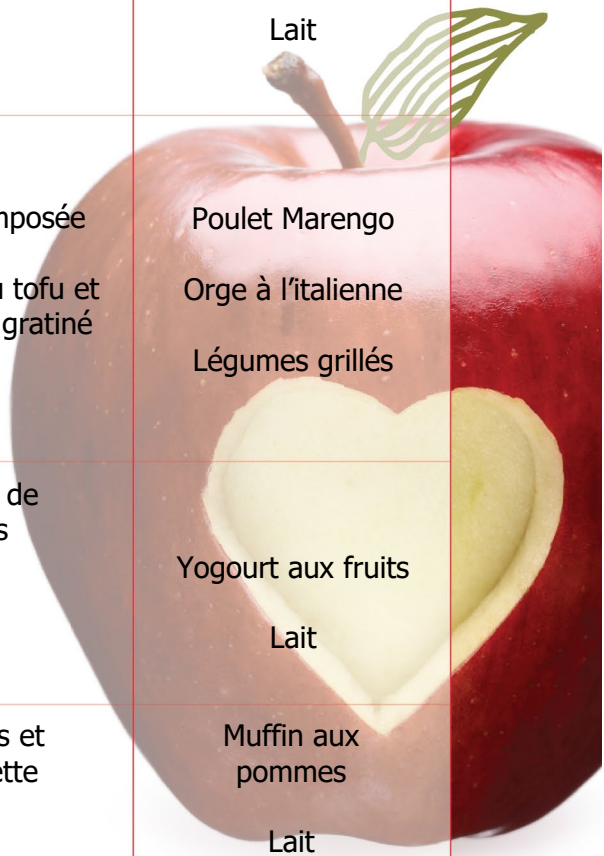
Menu d'hiver Semaine 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
collation A.M.	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait
dîner	Soupe de légumes et lentilles Pain Fromage	Pavé de saumon, herbes et citron Riz aux légumes Fèves vertes	Carrés grecs aux épinards et sauce tzaziki Salade de légumes	Salade composée Macaroni au tofu et macédoine gratiné	Poulet Marengo Orge à l'italienne Légumes grillés
dessert	Compote de poires Lait	Yogourt aux fruits Lait	Croustade aux pommes Lait	Salade de fruits Lait	Yogourt aux fruits Lait
collation P.M.	Galette aux dattes Lait de soya	Pain maison aux raisins Lait	Gâteau aux bananes Lait	Crudités et trempette Lait	Muffin aux pommes Lait

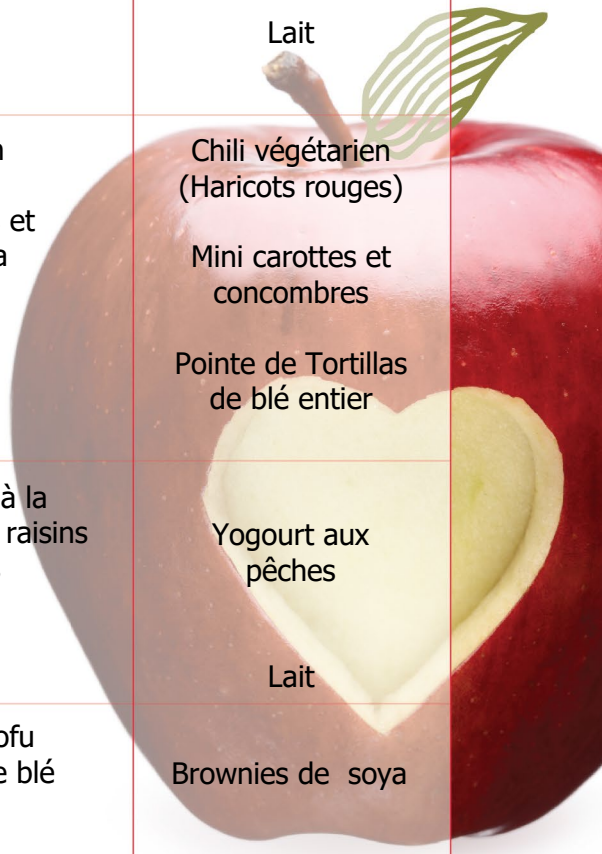


CPE LA ROSE DES VENTS

Mise à jour : 17 septembre2026 Un mélange de farine de blé et de farine blanche est utilisé pour nos desserts ou collations cuisinées

Menu d'hiver Semaine 2

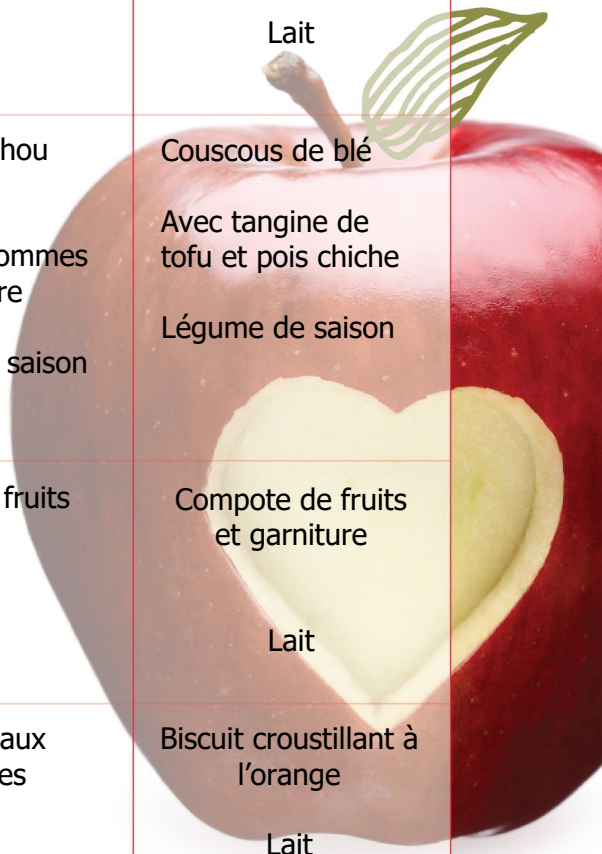
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
collation A.M.	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait
dîner	Paëlla végétarienne Riz brun Légumes	Potage de légumes Sandwich aux œufs Fromages	Spaghetti (blé entier) sauce moitié bœuf et protéines végétales texturées Salade césar	Pain au thon Concombres et fromage féta	Chili végétarien (Haricots rouges) Mini carottes et concombres Pointe de Tortillas de blé entier
dessert	Yogourt aux fruits Lait	Carré aux dattes Lait	Compote de pommes et framboises Lait	Galette à la mélasse et raisins secs Lait	Yogourt aux pêches Lait
collation P.M.	Muffin aux Bananes	Fruits, beurre de soya et craquelins	Biscuit aux bleuets	Nutella au tofu avec pain de blé entier	Brownies de soya



CPE LA ROSE DES VENTS

Menu d'hiver Semaine 3

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
collation A.M.	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait
dîner	Ratatouille au tofu Fusilli aux légumes à l'ail	Poisson à la chinoise Légumes sautés au gingembre Riz aux légumes	Quiche fromage et poivrons Légumes Salade du chef	Cigares au chou étagés Purée de pommes de terre Légumes de saison	Couscous de blé Avec tangine de tofu et pois chiche Légume de saison
dessert	Yogourt aux bananes Lait	Gâteau à la crème de blé et à l'érable Lait	Bagatelle Lait	Velours aux fruits Lait	Compote de fruits et garniture Lait
collation P.M.	Biscuit Beurre de soya Lait	Fruits, cheddar et craquelins Lait	Salsa, concombres et pita Lait	Gâteau aux bananes Lait	Biscuit croustillant à l'orange Lait



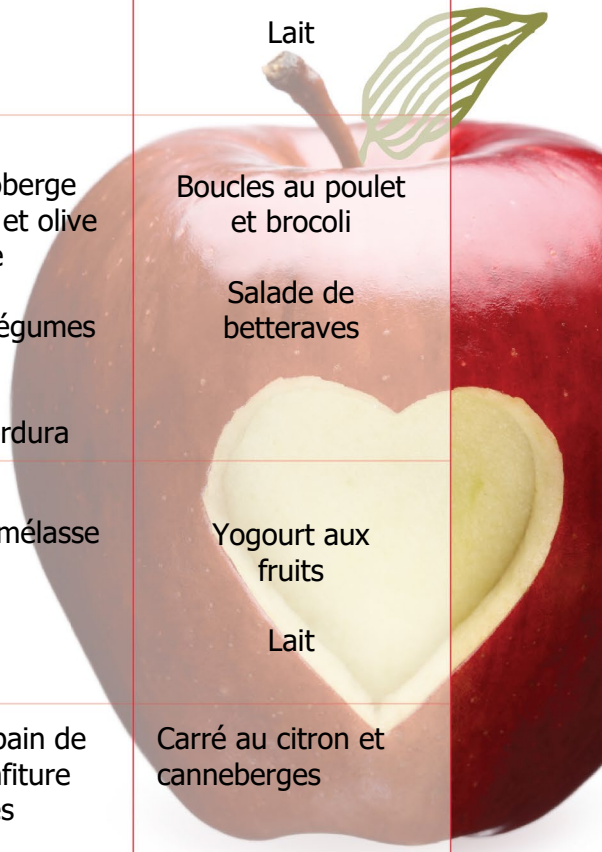
CPE LA ROSE DES VENTS

Mise à jour : 17 décembre 2023 Un mélange de farine de blé et de farine blanche est utilisé pour nos desserts ou collations cuisinées

Menu d'hiver Semaine 4

La Rose des Sables
CENTRE DE LA PETITE ENFANCE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
collation A.M.	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait	Fruits frais Lait
dîner	Omelette de la fermière Pomme de terre et légumes du jour	Bâtons de tofu panés Riz aux légumes Salade de chou et carotte	Lasagne végétarienne aux lentilles Salade de tomates garnies	Filet de goberge À la tomate et olive noire Orges aux légumes Salade Verdura	Boucles au poulet et brocoli Salade de betteraves
dessert	Croustade aux fruits Lait	Yogourt maison au parfum du moment Lait	Compote du verger Lait	Biscuit à la mélasse Lait	Yogourt aux fruits Lait
collation P.M.	Muffin pomme et mélasse	Fiesta de fèves à la mexicaine et tortillas croustillant	Barre aux pommes et raisins	Tartinade pain de blé et confiture fraises	Carré au citron et canneberges



Mise à jour : 17 septembre 2026 Un mélange de farine de blé et de farine blanche est utilisé pour nos desserts ou collations cuisinées

CPE LA ROSE DES VENTS