

Installation Jacques-Cartier

Menu Hiver CPE Pierre-Boucher		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 9 au 13 octobre 20 au 24 novembre 15 au 19 janvier 26 fév. au 1 mars 8 au 12 avril	Dîner :	Pâté au tofu et pois vert / carottes	Soupe repas de cigare au chou et petits pains	Moussaka de bœuf, riz	Vol au vent au poulet, Brocolis	Burrito aux haricots noirs, salade mexicaine
	Collation PM :	Trempeur au fromage et crudités	Biscuits au beurre de soya	Yogourt et biscuits	Céréales variés	Pains à la patate douce et aux épices
	Pouponnières :	Menu du jour	Riz au cigare aux choux	Menu du jour	Couscous au poulet, brocolis	Riz aux haricots noirs, brocolis
Semaine 2 16 au 20 octobre 27 nov. au 1 déc. 22 au 26 janvier 4 au 8 mars 15 au 19 avril	Dîner :	Crème de tomates et pains gumbo végés	Dinde parmentière, Mélange légumes	Galettes Tex-Mex, riz choux fleurs / brocolis	Coquillettes de veau à l'italienne, haricots	Minis-pitas de poulet et salade verte
	Collation PM :	Tartinade de poireaux et craquelins	Romanesco	Fromage et pommes	Muffins aux bleuets	Ryvita, confiture et beurre soya
	Pouponnières :	Riz tomates et bœuf	Yogourt surprise	Menu du jour	Menu du jour	Pâtes au poulet
Semaine 3 23 au 27 octobre 4 au 8 décembre 29 janv. au 2 fév. 11 au 15 mars 22 au 26 avril	Dîner :	Fusillis façon tacos de dinde, brocolis	Soupe repas noces à l'italienne	Salade repas de bœuf	Pâté au poulet, haricots	Pizzas froides tomates séchées, salade verte
	Collation PM :	Yogourt et biscuits	Croustade aux fruits	Tartinade salsa et pitas grillés	Céréales	Carrés chocolat et dattes
	Pouponnières :	Menu du jour	Orzo et boulettes	Riz bœuf et brocolis	Menu du jour	Couscous aux tomates séchées, haricots
Semaine 4 30 oct. au 3 nov. 11 au 15 décembre 5 au 9 février 18 au 22 mars 29 avril au 3 mai	Dîner :	Soupe aux légumes, fromage, craquelins	Sandwich de poulet chaud et ses petits pois	Boulettes suédoises, patates pilées et carottes	Chili rosé, pitas grillés et salade verte	Salade de pâtes au poulet et salade verte
	Collation PM :	Tartinade et galettes de riz	Yogourt fruits et sirop d'érable	Tartes aux citrouilles	Barre de céréales	Pain aux bananes, lait
	Pouponnières :	Riz aux légumes et fromage	Couscous au poulet	Menu du jour	Riz, chili et carottes	Riz au poulet, macédoine
Semaine 5 6 au 10 novembre 18 au 22 décembre 12 au 16 février 25 au 29 mars 6 au 10 mai	Dîner :	Soupe repas broco-cheddar et pain naan	Burger coulants de haricots et salade choux	Mijoté de veau aux légumes du jardin	Fajitas végé, salade verte	Sandwich de poulet cajun, salade de carottes
	Collation PM :	Muffins aux ananas et noix coco	Fruits, fromage et craquelins	Yogourt et granola	Céréales	Biscuits à la mélasse
	Pouponnières :	Repas du jour	Couscous et haricots, choux fleurs	Menu du jour	Riz et tofu, brocolis	Couscous au poulet cajun et brocolis
Semaine 6 13 au 17 novembre 8 au 12 janvier 19 au 23 février 1 au 5 avril 13 au 17 mai	Dîner :	Pâté chinois presque végété et betteraves	Crème de légumes et scones fromage-brocoli	Spaghetti et salade	Poulet thaï aux épinards et riz	Wrap au tofu et salade verte
	Collation PM :	Trempeur tomates séchées, crudités	Carrés choco-courgettes	Yogourt en tubes et biscuits	Carrés aux citrons	Biscuits du jardin
	Pouponnières :	Menu du jour	Crème de légumes et légumineuses	Spaghetti et haricots	Menu du jour	Couscous au tofu, haricots
Pour tous les menus :	Collation AM :	Pommes, bananes, poires, ananas, melons variée, prunes, raisins, pêches, clémentines, orange etc.				
	Dessert :	Fruits en conserve variés, fruit frais variés, yogourt ou compote.				
	Crudités :	Concombres, courgettes, tomates cerises ou autres légumes blanchis				