

Menu Hiver 2025-2026, installation Marie-Victorin (menu sans œufs)

Menu Hiver CPE Pierre-Boucher		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 13 au 17 octobre 24 au 28 novembre 12 au 16 janvier 23 au 27 février 6 au 10 avril	Dîner :	Poulet à la Dijon, riz et haricots	Soupe repas de cigare au chou et petits pains	Pâté au tofu, betteraves/maïs	Coquilles au fromage et à la citrouille, choux fleurs	Salade César au poulet grillé
	Collation PM :	Trempelette au fromage et crudités	Yogourt et petits fruits	Muffins carotte et ananas	Biscuits framboise et noix de coco.	Céréales variées
	Pouponnières :	Menu du jour	Riz au cigare aux choux	Menu du jour	Menu du jour	Pâtes, poulet et haricots
Semaine 2 20 au 24 octobre 1er au 5 décembre 19 au 23 janvier 2 au 6 mars 13 au 17 avril	Dîner :	Soupe noce italienne, pains	Carrés de saumon gratiné, brocolis	Chili végété, pitas grillés et salade verte	Tofu général tao, riz, légumes soleil levant	Minis-pitas de poulet et salade carotte
	Collation PM :	Humus cannelle, pommes	Trempelette tomates séchées, crudités et pita	Biscuits choco dattes.	Muffins aux fruits	Yogourt hawaïen
	Pouponnières :	Orzo aux boulettes	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour	Pâtes au poulet, carottes
Semaine 3 27 au 31 octobre 8 au 12 décembre 26 au 30 janvier 9 au 13 mars 20 au 24 avril	Dîner :	Burritos végété, salade de maïs	Soupe lasagne, pains	Dinde parmentière et légume du jour	Guiche sans oeufs et salade verte	Salade de pâtes poulet, jus de légumes
	Collation PM :	Yogourt et biscuits	Tartinade de poireaux et crudités	Muffins ananas et noix coco	Barres aux bleuets	Fromage et pommes
	Pouponnières :	Riz, haricots et maïs	Lasagne et brocolis	Menu du jour	Menu du jour et légumes	Repas du jour
Semaine 4 3 au 7 novembre 15 au 19 décembre 2 au 6 février 16 au 20 mars 27 avril au 1 ^{er} mai	Dîner :	Cavatappi sauce ragù à la dinde, choux fleurs	Carré de bœuf au fromage, haricots	Tofu épicé à l'érable, riz et légumes soleil levant	Potage de légumes, scones fromage et brocolis	Pizza froide aux tomates, salade grecque
	Collation PM :	Tartinade au tofu, crudités	Yogourt et granola	Muffins aux bleuets	Pain aux bananes	Céréales variées, lait
	Pouponnières :	Menu du jour	Menu du jour	Menu du jour	Crème de légumes aux haricots blancs	Pâtes aux haricots blanc.
Semaine 5 10 au 14 novembre 22 au 26 décembre 9 au 13 février 23 au 27 mars 4 au 8 mai	Dîner :	Soupe au poulet, légumes et orge,	Burger de poisson et salade choux	Fajitas de tofu, salade verte	Pâté mexicain, légume du jour	Salade de couscous au poulet, jus de légumes
	Collation PM :	craquelins	Tartinade à la betterave, crudités, craquelin	Croustade aux fruits	Biscuits au citron	Galette de riz, beurre soya, fruits
	Pouponnières :	Orge, légumes et poulet	Riz et poisson, choux fleurs	Pâtes au tofu, brocolis	Menu du jour	Couscous au poulet et légumes du jour
Semaine 6 17 au 21 novembre 5 au 9 janvier 16 au 20 février 30 mars au 3 avril 11 au 15 mai	Dîner :	Boulettes végété porc-épic, riz, carottes	Soupe repas aux tomates, bœuf et nouille,	Moussaka de bœuf et couscous	Divan de poulet, légumes du jour	Wrap au thon et salade verte
	Collation PM :	Fromage en grain, crudités et trempelette	fromage à tartiner et craquelins	Biscuits haricots blancs	Pain aux tomates	Coulis tofu et érable, craquelins et fruits
	Pouponnières :	Menu du jour	Yogourt et granola	Menu du jour	Menu du jour	Couscous au thon, haricots
			Bœuf, pâte et carottes			
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 champignons.				
	Légumes du jour	Carotte jaune, carotte orange, haricots				