

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 : Collation PM : Pouponnières :	Poulet à la Dijon, riz et haricots Trempette au fromage et crudités Menu du jour	Soupe repas de cigare au chou et petits pains Yogourt et petits fruits	Pâté au tofu, betteraves/maïs Muffins carotte et ananas Menu du jour	Coquilles au fromage et à la citrouille, choux fleurs Biscuits framboise et noix de coco. Menu du jour	Salade césar au poulet grillé Céréales variées 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 : Collation PM : Pouponnières :	Soupe noce italienne, pains Humus cannelle, pommes Orzo aux boulettes	Carrés de saumon gratiné, brocolis Trempette tomates séchées, crudités et pita Menu du jour	Chili végé, pitas grillés et salade verte Biscuits choco dattes. Menu du jour	Tofu général tao, riz, légumes soleil levant Muffins aux fruits Menu du jour	Minis-pitas de poulet et salade carotte Yogourt hawaïen 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 : Collation PM : Pouponnières :	Burritos végé, salade de maïs Yogourt et biscuits Riz, haricots et maïs	Soupe lasagne, pains Tartinade de poireaux et crudités Lasagne et brocolis	Dinde parmentière et légume du jour Muffins ananas et noix coco Menu du jour	Guiche sans œufs et salade verte Barres aux bleuets Menu du jour et légumes	Salade de pâtes poulet, jus de légumes Fromage et pommes 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 : Collation PM : Pouponnières :	Cavatappi sauce ragù à la dinde, choux fleurs Tartinade au tofu, crudités Menu du jour	Carré de bœuf au fromage, haricots Yogourt et granola Menu du jour	Tofu épice à l'érable, riz et légumes soleil levant Muffins aux bleuets Menu du jour	Potage de légumes, scones fromage et brocolis Pain aux bananes Crème de légumes aux haricots blancs	Pizza froide aux tomates, salade grecque Céréales variées, lait Pâtes aux haricots blancs.
Semaine 5 10 au 14 novembre 22 au 26 décembre 9 au 13 février 23 au 27 mars 4 au 8 mai	Dîner : Collation PM : Pouponnières :	Soupe au poulet, légumes et orge, craquelins Yogourt et pommes Orge, légumes et poulet	Burger de poisson et salade choux Tartinade à la betterave, crudités, craquelins Riz et poisson, choux fleurs	Fajitas de tofu, salade verte Croustade aux fruits Pâtes au tofu, brocolis	Pâté mexicain, légume du jour Biscuits au citron Menu du jour	Salade de couscous au poulet, jus de légumes Galette de riz, beurre soya, fruits 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 : Collation PM : Pouponnières :	Boulettes végé porc-épic, riz, carottes Fromage en grain, crudités et trempelette Menu du jour	Soupe repas aux tomates, bœuf et nouille, fromage à tartiner et craquelins Yogourt et granola Bœuf, pâte et carottes	Moussaka de bœuf et couscous Biscuits haricots blancs Menu du jour	Divan de poulet, légumes du jour Pain aux tomates Menu du jour	Wrap au thon et salade verte Coulis tofu et érable, craquelins et fruits Couscous au thon, 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 champignons.				
	Légumes du jour	Carotte jaune, carotte orange, haricots				