Menu Hiver CPE Pierre-Boucher		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 12 au 16 octobre 23 au 27 novembre 18 au 22 janvier 1 au 5 mars 12 au 16 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 Riz au cigare aux choux	Pâté au tofu, carottes Muffins carotte et avoine Menu du jour	Coquilles au fromage et à la citrouille, choux fleurs Biscuits framboise et noix coco Menu du jour	Salade césar au poulet grillé Céréales variées Pâtes, poulet et haricots
Semaine 2 19 au 23 octobre 30 nov. au 4 déc. 25 au 29 janvier 8 au 12 mars 19 au 23 avril	Dîner : Collation PM : Pouponnières :	Soupe noce italienne, pains Humus cannelle, pommes Orzo aux boulettes	Carrés de saumon gratiné, brocolis Yogourt hawaïen Menu du jour	Chili végé, pitas grillées et salade verte Biscuits choco-dattes Menu du jour	Tofu général Tao, riz et légume soleil levant Muffins aux fruits Menu du jour	Minis-pitas de poulet et salade carotte Craquelins, fromage, crudités et trempette Pâtes au poulet, carottes
Semaine 3 26 au 30 octobre 7 au 11 décembre 1er au 5 février 15 au 19 mars 26 au 30 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, légume du jour Muffins ananas et noix coco Menu du jour	Quiche sans œufs brocolis et fromage, salade verte Carrés poires aux épices chaï Quiche et choux fleurs	Salade de couscous au poulet, jus de légumes Fromage et pommes Couscous au poulet et légumes du jour
Semaine 4 2 au 6 novembre 14 au 18 décembre 8 au 12 février 22 au 26 mars 3 au 7 mai	Dîner : Collation PM : Pouponnières :	Cavatappi sauce ragù à la dinde, choux fleurs Tartinade au tofu, crudités Menu du jour	Pâté chinois, betteraves Yogourt et biscuits Menu du jour	Pot pie au poulet 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 blanc.
Semaine 5 9 au 13 novembre 4 au 8 janvier 15 au 19 février 29 mars au 2 avril 10 au 14 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, craquelin 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 pâtes et craquelins, tartinade de poulet, jus de légumes Galette de riz, beurre soya, fruits Pâtes aux poulet légumes du jour
Semaine 6 16 au 20 novembre 11 au 15 janvier 22 au 26 février 5 au 9 avril 17 au 21 mai	Dîner : Collation PM : Pouponnières :	Boulettes végé porc-épic, boulgour, carottes Fromage en grain, crudités et trempette Menu du jour	Soupe repas aux tomates et penne, fromage à tartiner et craquelins Yogourt et granola Bœuf, pâte et carottes	Carrés bœuf et fromage Brocolis 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, kiwis 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				

En cas d'absence ponctuelle de la cuisinière, 2 menus sont possibles : -soupe poulet, légumes et nouilles
-pizzas froides, crudités et fromage