

CALENDRIER MENUS ÉTÉ 2022 – INSTALLATION DES URSULINES

JUIN 2022

MENU	DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
1	5	6	7	8	9	10	11
2	12	13	14	15	16	17	18
3	19	20	21	22	23	24	25
1	26	27	28	29	30		

JUILLET 2022

MENU	DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
1						1	2
2	3	4	5	6	7	8	9
3	10	11	12	13	14	15	16
1	17	18	19	20	21	22	23
2	24	25	26	27	28	29	30
3	31						

AOÛT 2022

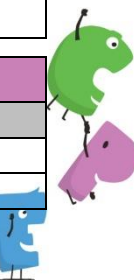
MENU	DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3		1	2	3	4	5	6
1	7	8	9	10	11	12	13
2	14	15	16	17	18	19	20
3	21	22	23	24	25	26	27
1	28	29	30	31			

SEPTEMBRE 2022

MENU	DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
1					1	2	3
2	4	5	6	7	8	9	10
3	11	12	13	14	15	16	17
1	18	19	20	22	22	23	24
2	25	26	27	28	29	30	

OCTOBRE 2022

MENU	DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
2							1
3	2	3	4	5	6	7	8



MENU SEMAINE 1

	Collation AM	Diner	Collation PM
Lundi	Fruit frais	Soupe aux légumes (navet, carotte, chou-fleur, bouillon de poulet, basilic frais) Riz cajun au poulet et lentille (riz brun, poulet, lentille, tomate, fromage, champignon, céleri, poivron, moutarde) Carotte glacée (carotte, bouillon de poulet, huile, fines herbes) Lait	Gâteau aux bananes (farine de blé, banane, huile, sucre, vanille) Lait
Mardi	Fruit frais	Salade de betterave et féta (betterave, féta, carotte, vinaigrette maison) Ragoût marocain végétarien (carotte, navet, pois chiche, bouillon de légumes, cari, raisin sec) Couscous de blé Lait	Compote de fruits (pomme, bleuet, framboise, fraise) Granola maison (gruau, germe de blé, graine de tournesol, protéine végétale texturée, cassonade, huile, sirop d'érable)
Mercredi	Fruit frais	Haricot vert en vinaigrette (haricot, vinaigre de cidre, huile d'olive, fines herbes fraîches, moutarde) Spaghetti italien à la viande (pâtes de blé, bœuf, légumes, sauce tomate) Lait	Yogourt à boire au bleuet (yogourt, bleuet, jus de pomme)
Jeudi	Fruit frais	Tomate fraîche Blanquette de tofu aux champignons (tofu, champignon, lait, farine, ail, oignon) Orge aux légumes (orge, huile d'olive, bouillon de poulet, macédoine) Lait	Sorbet au tofu et à la poire Biscuit sec
Vendredi	Fruit frais	Jus de légumes Sandwich à la salade de thon (pain de blé, thon, légumes, mamayo) Mais et poivron rouge Lait	Biscuit à l'avoine (farine de blé, avoine, sucre, huile, raisin sec, épices) Lait

En rouge : contient des produits laitiers

En bleu : contient du gluten

En brun : contient des protéines bovines

En vert : contient des légumineuses ou tofu

En mauve : contient de la moutarde



Menu fait par Philippe Rivière, Responsable de l'alimentation

CPE Les Petits Murmures, Installation des Ursulines

MENU SEMAINE 2

	Collation AM	Diner	Collation PM
Lundi	Fruit frais	Salade de carotte (<i>carotte, courgette, raisin, mamayo, vinaigre, sel, poivre</i>) Boulette de bœuf érable et moutarde (<i>bœuf, protéine végétale texturée, moutarde, sirop d'érable</i>) Orge (<i>orge, huile d'olive, herbes salées</i>) Lait	Yogourt aux fruits Granola maison (<i>avoine, farine de blé, graine de tournesol, cassonade</i>)
Mardi	Fruit frais	Salade Mexicaine (<i>maïs, concombre, tomate, poivron, jus de lime, huile d'olive, moutarde de Dijon, assaisonnement</i>) Chili de poisson (<i>morue, légumes à spaghetti, haricot noir, tomate</i>) Quinoa et couscous (<i>quinoa, couscous, huile, bouillon de poulet</i>) Lait	Biscuit aux légumes (<i>farine de blé, avoine, cassonade, carotte, courgette, huile, épices, vanille</i>) Lait
Mercredi	Fruit frais	Salade Grecque (<i>tomate, concombre, oignon rouge, féta, tofu, olive noire, vinaigre de vin rouge, huile d'olive, moutarde de Dijon, assaisonnement</i>) Macaroni au fromage et courge (<i>pâtes, béchamel, cottage, cheddar, parmesan, courge</i>) Haricot vert Lait	Tuile glacée au yogourt, fruits et gruau
Jeudi	Fruit frais	Semoule de chou-fleur façon taboulé (<i>chou-fleur, tomate, citron, persil, menthe, huile</i>) Boulette porc-épic (<i>porc, riz brun, crème de tomate</i>) Brocoli (<i>brocoli, margarine</i>) Lait	Pops au tofu et fruits (<i>tofu soyeux, mangue, fraise, jus de pomme, sucre</i>) Lait
Vendredi	Fruit frais	Hummus et carotte (<i>pois chiche, citron, ail, huile, cumin</i>) Guédille au tofu (<i>pain hotdog, tofu, laitue, mamayo, poivron, échalote, céleri, assaisonnement</i>) Poivron Lait	Salade de fruits Biscuit à la cannelle (<i>farine de blé, margarine, sucre, cannelle</i>)

En rouge : contient des produits laitiers

En bleu : contient du gluten

En brun : contient des protéines bovines

En vert : contient des légumineuses ou tofu

En mauve : contient de la moutarde



Menu fait par Philippe Rivière, Responsable de l'alimentation

CPE Les Petits Murmures, Installation des Ursulines

MENU SEMAINE 3

	Coll AM	Diner	Collation PM
Lundi	Fruit frais	Concombre Fusilli crémeux au poulet et champignon (<i>pâte de blé, poulet, oignon, céleri, crème de champignon, lait, farine de blé</i>) Légumes Montégo (<i>carotte, brocoli, chou-fleur</i>) Lait	Carré aux dattes (<i>farine de blé, gruau, cassonade, margarine, datte, jus d'orange, eau</i>) Lait
Mardi	Fruit frais	Taboulé aux herbes et mandarine (<i>couscous, mandarine, graine de tournesol, vinaigrette maison</i>) Gratin de tofu aux légumes (<i>brocoli, chou-fleur, carotte, tofu, béchamel, fromage, croûtons</i>) Riz Lait	Fromage cheddar Fruit
Mercredi	Fruit frais	Potage de tomate (<i>carotte, tomate, bouillon de poulet, lait de soya</i>) Pâté de l'Atlantique (<i>pomme de terre, croûte de riz, oignon, céleri, poireau, saumon</i>) Carotte Lait	Biscuit Super Héros (<i>farine de blé, gruau, carotte, zucchini, champignon, cassonade, pépite de chocolat, germe de blé, huile, cannelle, vanille</i>) Lait
Jeudi	Fruit frais	Salade Fatouche (<i>laitue romaine, concombre, tomate, poivron, persil, olive, vinaigrette maison, moutarde</i>) Tajine de pois chiche (<i>pois chiche, oignon, carotte, patate douce, courgette, céleri, tomate, épices</i>) Couscous de blé Lait	Yogourt aux framboises et graine de chia
Vendredi	Fruit frais	Jus de légumes Sandwich au jambon et fromage (<i>pain de blé, mamayo, jambon, fromage</i>) Crudité Lait	Croustade aux pommes (<i>pomme, farine de blé, flocon d'avoine, margarine, sirop d'érable, cassonade</i>) Lait

En rouge : contient des produits laitiers

En bleu : contient du gluten

En brun : contient des protéines bovines

En vert : contient des légumineuses ou tofu

En mauve : contient de la moutarde



Menu fait par Philippe Rivière, Responsable de l'alimentation

CPE Les Petits Murmures, Installation des Ursulines